

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

新玉ねぎは豪快に、丸ごと一個を入れちゃいます♪

丸ごと新玉ねぎの 炊き込みご飯

調理時間

10分以内

1人分

470kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



新玉ねぎ

+

使ったのはコレ!



ミツカン

追いがつお[®]つゆ2倍

丸ごと新玉ねぎの炊き込みご飯

材料/3人分

米	2合
新玉ねぎ	1個
ベーコン	2枚
ミツカン 追いがつお®つゆ2倍	100ml
バター	10g
粗挽き黒こしょう	適量

作り方

- ①玉ねぎは6等分に切り目を入れる。ベーコンは1cm幅に切る。
- ②米は洗って水をきり、炊飯器に入れ「ミツカン 追いがつお®つゆ2倍」を加え2合の目盛りに合わせて水加減する。①をのせて炊く。
- ③炊き上がったらバターをのせ、玉ねぎを大きくほぐしながら全体を混ぜる。器に盛り、粗挽き黒こしょうをふる。

※調理時間に炊飯時間は含みません。