百合台小大人気！！ポテトピラフのレシピ（４人分）

～材料～

・米　２合（約３００ｇ）（水は米と同量）

・バター　３０ｇ

　・コンソメ　小さじ１

　・白ワイン　小さじ２

　・塩　小さじ１／２

・じゃがいも【角切り】２００ｇ

　・揚げ油

・塩　少々

・こしょう　少々

～作り方～

1. バターで米を炒め、水、調味料を入れて炊飯器でごはんを炊く。
2. じゃがいもを角切りにし、素揚げして、塩、こしょうをふる。
3. 炊けたごはんに、②のじゃがいもをざっくりと混ぜる。

【栄養士から】

通常のごはんの加水量だと、もちもちのごはんが炊けてしまうため、米と同量の加水量で炊きます（パラパラごはん）。

じゃがいもを混ぜる時は、良くかき混ぜてしまうと、じゃがいもが崩れてしまうので、ざっくりとです。

シンプルな具材ですが、じゃがいもをしっかりと味わえて美味しいです。