

# パエリアレシピ

## ○パエリア (カレー風味)

### 【材料】

- ・米
- ・しめじ
- ・ウインナー
- ・パプリカ
- ・玉ねぎ

### 【調味料】

- ・カレーパウダー
- ・オリーブオイル
- ・塩コショウ
- ・固形コンソメ

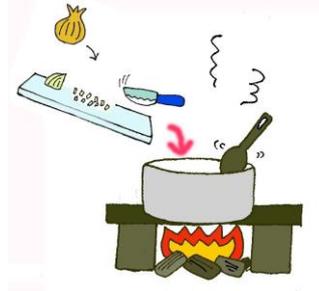
## ○コンソメスープ

- ・玉ねぎ
- ・ベーコン
- ・固形コンソメ

## ○作り方

### 1.だし汁をつくる

- ①なべに、350cc×人数分 の水を沸かし、固形コンソメ×人数分をとくす。  
※このだし汁は、パエリアとスープで半分ずつ使います。



### 2.下ごしらえをする

- ①パエリアの材料を、食べやすい大きさに切る。(たまねぎはみじん切り)  
※お米は水でとがないでね!
- ②コンソメスープの材料を、食べやすい大きさに切る。



### 3.お米をたく

- ①ダッチオーブンにオリーブオイルをしく。
- ②具材を軽くいためて塩コショウで味付けをする。
- ③なべのだし汁約半分の量を入れる。
- ④カレー粉を加え、初めは中火で炊く。
- ⑤沸騰したら弱火にして、生米を加え、塩・コショウで味付けをする。
- ⑥お米がだし汁をすってふくらんできたら、おたまで平らにする。



### 4.材料のをせて、仕上げる

- ①ふたをして弱火でじっくり炊いていく。(ふたの上にも炭をおいて焼く)
- ②水気がなくなってきたら、火から離して蒸らす。



### 5.コンソメスープをつくる

- ①なべに残っただし汁を火にかける。味が足りなければコンソメを足す。
- ②具を入れて煮る。



### 6. 完成!!

パエリアはレモンを搾って食べるとおいしいよ☆

