

炊飯器

ハムピラフ

調理時間：80分 カロリー：816kcal

〈材料〉（2人分）



米	2合
トマトジュース	1缶
千切りハム	150g
玉ねぎ	1/2個
水	1カップ強
塩・こしょう	ひとつまみ
ケチャップ・白ワイン	各大さじ4
顆粒スープの素	1個（大さじ1）
バター	大さじ2
好みでグリーンピースなど	

〈作り方〉

- 1 炊飯器に米2合とトマトジュース、水、ケチャップ、白ワイン、顆粒スープの素、塩こしょうを入れて混ぜ合わせ、千切りハムとスライスした玉ねぎをのせてスイッチを入れる。
- 2 炊きあがったらバターをのせて混ぜ合わせる。