

【材料(3~4人分)】

メゾンボワール

国産鶏の砂肝のアヒージョ・・・1瓶

赤パプリカ・黄パプリカ・・・各1/4個

グリーンアスパラガス・・・2本

鶏肉・・・100g

米・・・2合

水・・・405ml

ターメリック・・・少々

洋風スープの素・・・1個

レモン・・・1/4個

イタリアンパセリ・・・適量



【作り方】

- 1** パプリカを1cmの角切りに、アスパラは1cm長さに切る。
鶏肉を1口大に切る。
- 2** 米をといで炊飯器に入れ、アヒージョを加えて混ぜ合わせる。
- 3** **2**に2合分より1割程度少ない水(405ml)、**1**、ターメリックを入れて炊く。
- 4** 炊き上がったらさっくり混ぜて盛りつけ、イタリアンパセリを飾り、カットしたレモンを添える。