

雪国きのこでつくる簡単パエリア



🍷 1人分/約452kcal

🕒 調理時間/約35分

材料 🍴 (4人分)

雪国まいたけ・・・2パック

雪国しめじ・・・1パック

玉ねぎ・・・1/2個

パプリカ(赤)・・・1/2個

パプリカ(黄)・・・1/2個

エビ・・・8尾

アサリ・・・100g

シーフードミックス・・・100g

米・・・2カップ

オリーブ油・・・大さじ2

コンソメスープ・・・600～800cc

白ワイン・・・100cc

塩・こしょう・・・少々

ターメリック・・・少々

作り方 🍴

- 1 雪国きのこは食べやすい大きさにさく。
- 2 玉ねぎはみじん切り、パプリカは細切りにする。
エビは殻をむき背ワタを取り、アサリは殻をこすり合わせて洗う。
- 3 フライパンにオリーブ油を熱し、玉ねぎと米をターメリックでしばらく炒めたら、雪国きのこを加えさらに炒める。
- 4 (3)にエビ、アサリ、シーフードミックスを加え、コンソメスープと白ワインを少しずつ足しながら米を煮る。
- 5 米が煮えたら、塩・こしょうで味を調べ、パプリカを飾り軽く火を通してできあがり。