2017/05/24

**ナッツとレーズンのピラフ**

**材料（3～4人分）※付け合せなら6～8人分**

|  |  |
| --- | --- |
| 米 ２Ｃ  玉ねぎ（みじん切り） １個  オリーブオイル 大さじ２  素焼きカシューナッツ 50g  レーズン 40g  にんにく（みじん切り） ２片  茅乃舎鶏だし １袋  または　固形チキンブイヨン ２個  塩 小さじ２ | **スパイス**  シナモンスティック １本  ローリエ ２枚  クローブ（粉末） 小さじ1/4  カルダモン（粉末） 小さじ1/4  黒こしょう 適宜 |

**作り方**

1. 米はといでざるにあげ、水気を切っておく
2. カシューナッツとレーズンはそれぞれ半分程度に切る
3. 厚手のなべにオリーブオイルを熱し、玉ねぎとにんにくを炒める。玉ねぎが透き通ってきたら米を入れ、透き通るまで炒める
4. カシューナッツとレーズン、スパイスを加え、塩少々を振る
5. 固形チキンブイヨンを使う場合は2カップのお湯に溶かす
6. 炊飯器に4を入れて、茅乃舎鶏だしとお湯2カップ（またはお湯に溶かしたチキンブイヨン）を注ぎ、普通に炊く

* ビーフストロガノフに添えるとよく合う
* ピラフとして食べる場合は、もう少し塩が多くてもよい