

アボカドとベーコンのごはん

■材料（2～3人分）

・米	2合（300g）
・マッシュルーム	6～8個
・厚切りベーコン	150g
・アボカド	1個
・レモン	適量
（調味液）	
・だし汁	330ml
・酒	60ml
・うすくちしょうゆ	60ml
・黒こしょう	適量



■下準備

- ・米は洗って30分～1時間浸漬させ、ザルにあげて水気を切る。
- ・アボカドは1cm角に切り、レモン汁をかけて軽く混ぜる。

■作り方

1. マッシュルームは薄切り、ベーコンは1cm幅に切る。
2. 65mmホテルパンに米、マッシュルーム、ベーコン、調味液の材料を入れる。
3. フタをしてスチコンで加熱【コンビ100%150℃10分】する。
4. 加熱完了後、アボカドを加えて、スチコン庫内で10分蒸らす。
5. 取り出して、混ぜる。

アボカドとベーコンのうま味が詰まった、春らしい色味がきれいなご飯です。
蒸らす時にアボカドを加える事で、加熱しすぎず、とろみがついて美味しく仕上がります。