

## 新たまねぎ丸ごとごはん

### 【材料】

|         |               |
|---------|---------------|
| 米       | 2合            |
| 水       | 2合分           |
| 新たまねぎ   | 1個            |
| コンソメ    | 5g（固形のものなら1個） |
| オリーブオイル | 大さじ1          |
| 白ごま     | 大さじ1          |



### 【作り方】

- ① 米を研ぐ。
- ② 新たまねぎは洗って皮をむいておく。
- ③ 炊飯器に米と水、オリーブオイル、白ごま、コンソメを入れて軽くかき混ぜ、新たまねぎを丸ごと1個中心に入れて炊く。
- ④ 炊き上がったら、新たまねぎをバラバラにしながら混ぜて出来上がり。



今の季節しか味わえない新たまねぎを丸ごと1個使ったごはんです。  
炊飯器でじっくりと加熱することで新たまねぎの甘みが増し、とても美味しいです。