

QUEEN'S RECIPE from Instagram



骨付きラムのパエリア！
みんなで囲むごちそう料理に！

骨付きラムのパエリア

材料 (2人分)

タイ米	120g	チョリソー	4本	タイム	1枝
骨付きラム肉	4本	たまねぎ	30g	ローリエ	1枚
ケイジャンスパイス	10g	赤パプリカ	30g	塩	適量
ブイヨン	200ml	トマト	1/4個	胡椒	適量
オリーブオイル	30cc	ターメリック	小さじ1		
にんにく	1片	白ワイン	大さじ2		

作り方 (調理時間:約40分)

- 1 骨付きラム肉にケイジャンスパイスをつけておく。
- 2 にんにく、玉ねぎはみじん切り、パプリカは細切り、トマトは一口大、チョリソーは斜め薄切りにする。
- 3 鍋またはフライパンにオリーブオイルを加え熱し、にんにくを入れて香りが出たら玉ねぎ、チョリソーを加えて炒める。
- 4 タイ米、ターメリックを加えてさっと炒め、白ワインを入れて更に炒めたらブイヨン、塩、胡椒を入れて沸かす。
- 5 赤パプリカ、トマト、ローリエ、タイムを加えて蓋をして15分程火を入れる。
- 6 一度火を止め10分蒸らしたら、再度お米に火が通るまで火にかける。
- 7 フライパンにオリーブオイル(分量外)を熱して①の骨付きラム肉を焼く。
- 8 ⑥にラム肉を乗せる。

〈レシピ使用商品〉
クイーンズ伊勢丹オリジナル
あらびきチョリソー

