

# つくってみませんか？ ジャンバラヤ



☆アメリカ南部の炊き込みごはんです

米2合分の材料			つくりかた	
(A)			1	<p>(A)の材料と2合分の水で、ごはんを炊きます。</p> <p>2 具をつくります。</p> <p>3 玉ねぎととり肉に火がとおったら、(C)の材料を加えて、味をととのえます。</p> <p>4 ごはんが炊き上がったたら、3を混ぜ合わせて、できあがりです。</p>
米	2合	研いでおく		
バター	大さじ1			
パプリカパウダー	小さじ1			
塩	小さじ半分			
(B)				
にんにく	ひとかけ	みじん切り		
セロリー	5cm	みじん切り		
玉ねぎ	小・半分	角切り		
にんじん	5cm	角切り		
ピーマン	1個	角切り		
とりもも肉	120g	小間切り		
ソーセージ	小5本	輪切り		
サラダ油	小さじ2			
(C)				
赤ワイン	小さじ2			
トマトケチャップ	大さじ2			
タイムパウダー	小さじ 1/3			
オレガノパウダー	小さじ 1/3			
チリパウダー	小さじ半分			
塩	小さじ半分			
こしょう	3ふり			