

# 蝦仁鮮菇義式 燉飯

288 kcal/人份

※卡路里值僅為參考。



## 材料 (1人份)

- 米飯 ----- 100g
- 蝦仁 ----- 4只
- 鴻喜菇 ----- 1/4袋(約35g)
- 義式番茄醬 ----- 1/4罐(約75g)
- 西式湯料(調味粉) ----- 1小匙
- 水 ----- 75mL
- 生奶油 ----- 1/2大匙
- 黑橄欖(切片) ----- 1/4袋(約6g)
- 食鹽 ----- 少許
- 胡椒粉 ----- 少許
- 起司粉 ----- 適量
- 巴西里 ----- 適量

## 做法

1. 去除蝦仁背後的泥腸。(蝦仁較大時就切成兩半。)
2. 在內鍋中放入1、米飯、鴻喜菇、義式番茄醬、西式湯料、水並充分攪拌，在「調理・湯」選單中將定時器設為10分鐘，按下「炊飯」鍵。
3. 做好後，加入生奶油與黑橄欖充分攪拌，用食鹽、胡椒粉調味。
4. 盛裝在容器中，灑上起司粉並用巴西里裝飾。