

ガリバタチキンのピラフ風



—材料(3~4人前)—

余ったフライドチキン 2個

米 2合

(炊く30分前に研いでざるにあげておく)

にんにくチューブのあまり 大さじ1

バターの余 20g

塩 小さじ1

あればパセリ

—作り方—

- ①炊飯器に米とおろしにんにく、バター、塩を入れて2合の目盛りまで水を加え、混ぜる。混ぜてから炊く。
- ②炊きあがったら余ったフライドチキンの骨を外して身をほぐし混ぜ合わせる。
- ③最後にパセリを散らす。

投稿いただいた方より

フライドチキンも、にんにくもバターも全て余りものを使うこと。