

How to cook Jambalaya!!

☆Ingredients (材料)

- ・お米(Rice)・・・960g
- ・鶏ひき肉(Minced Chicken)・・・50g
- ・玉ねぎ(Onion)・・・1個 ・トマト(Tomato)・・・2個
- ・ソーセージ(Sausage)・・・8本 ・オリーブオイル(Oil)・・・1瓶
- ・ニンニク(Garlic)・・・20g
- <スープ Soup>
- ・水(Water)・・・1.5ℓ (A) ・塩(Salt)・・・5g (A)
- ・カレー粉(Curry Powder)・・・10g ・コンソメ(Consomme)・・・20g (A)
- ・パプリカ粉(Paprika Powder)・・・瓶の半分 (A)
- ・チリペッパー(Chili Pepper)・・・5ふり (A) ・黒コショウ(Black Pepper)・・・4ふり (A)

☆Cooking method (調理方法)

- ① Mix all (A) to make soup. (A をすべて混ぜ、スープを作る(水は1ℓだけ使う))
- ② Cut onions and tomatoes into dice and sausages into slices.
(玉ねぎ、トマトをサイコロ状に、ソーセージは輪切りに切る)
- ③ Put olive oil and garlic into the hot plate. (鉄板にオリーブオイルとにんにくを入れる)
- ④ Add to onions, tomatoes, sausages and rice into the hot plate and stir fry for 5minutes.
(鉄板に玉ねぎ、トマト、ソーセージ、米を加えて、5分ほどいためる)
- ⑤ Add (A) and bring to the boil. (鉄板に(A)を加えてふっとうさせる)
Rice is submerged in soup. (米はスープに浸す)
- ⑥ Once is boiling, add 0.5 liters of water and mix.
(ふっとう後、水0.5リットルを加えて混ぜる)
- ⑦ Cover with aluminum foil and cook on medium heat for 30minutes.
(アルミホイルで蓋をして、中火で30分煮る)
- ⑧ After 30 minutes, turn off the heat and steam for 10 minutes.
(30分後、火を止めて10分間蒸らす)
- ⑨ To serve on a plate. (お皿にもりつける)