

# 大人のカニカマのパエリア

フライパンでできるパエリア。  
 みんなが集まるパーティーで料理もアナタも主役になれるレシピです。

## 🍷 材料

[ 4人前 ]

米	2合
大人のカニカマ	2パック
あさり(殻付き)	150g
玉ねぎ	1/2個
にんにく	1かけ
パプリカ(緑・赤)	各1/2個
トマト水煮缶	150g
オリーブオイル	大さじ2
パセリ(みじん切り)	適量
かに酢	お好みで
<b>A</b> 水	360ml
顆粒コンソメ	小さじ2



<b>A</b> カレー粉	小さじ1
塩・胡椒	少々



## 🍳 作り方

1. 米は研いでざるにあげ、30分ほど水気をきっておく。
2. パプリカは1cm角に、玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする。  
大人のカニカマは1パック分細かくほぐしておく。
3. フライパンにオリーブオイルを入れ、  
玉ねぎ、にんにく、(1)の大人のカニカマを弱火で炒める。  
しんなりしてきたらトマト水煮とパプリカ、米を加える。
4. 米が透き通ってきたら、Aを加え平らにならす。
5. (4)に残りの大人のカニカマ・あさを並べフタをし、  
弱火で10~15分ほど炊く。
6. フタを取り、強火にして水分を飛ばし、パセリを散らす。  
お好みでかに酢をかけて召し上がってください。

