「可尔必思」螃蟹皮拉夫

用电饭煲就能轻松做出。有着「可尔必思」甜味的奢华菜品。

主要材料

盲珠雪怪蟹
蘑菇
大米
「可尔必思」

材料名	4人份所需材料
盲珠雪怪蟹	300g
清炖肉汤(颗粒)	10g(1·1/3大匙)
水	2·1/2杯
「可尔必思」	100cc(1/2杯)
蛋黄酱	50g(略多于1/4杯)
蘑菇(薄片)	100g
A盐	少许
A胡椒	少许
大米	3杯
葱花(切成小段)	适量

制作方法

1. 在用竹篓淘米并沥干水分。
2. 清洗盲珠雪怪蟹，为了食用方便，需要用刀把蟹壳斜切。
3. 在碗中加入蛋黄酱、水、清炖肉汤和「可尔必思」，进行搅拌。
4. 在电饭煲中加入(1)～(3)、(A)和蘑菇，一起炖煮。
5. 把(4)装盘，最后撒上葱花。