

たけのこごはん



材 料 (4人分)

| | |
|-------|---------|
| ・米 | 2合 |
| ・たけのこ | 200g |
| ・人参 | 1/3本 |
| ・油揚げ | 1/2枚 |
| ・塩 | 小さじ1/2 |
| ・醤油 | 大さじ1 |
| ・酒 | 大さじ1 |
| ・出し昆布 | 5cm角 1枚 |

作 り 方

1. 米を洗い、炊飯器に米・出し昆布・水を入れ、30分以上つけておきます。
(調味料が入るので大さじ1杯水を減らす。)
2. たけのこを短冊切りします。
3. 人参・油揚げは、細切りします。
4. 1に材料・調味料を入れ味を整え炊飯します。
5. 炊きあがったら、15分蒸らし昆布を取り出し混ぜると出来上がりです。