

枝豆としらすご飯



材料

(2合分)

米	2合(180cc	2カップ)
水	180cc	2カップ
枝豆	正味100g	
しらす(ちりめんじゃこ)	50g	
ごま油	大さじ2	
酒	大さじ2	
塩	少々	

作り方

- 1 塩ゆでした枝豆をさやからだして約100g用意する。
- 2 熱したフライパンにごま油・しらすを入れ少し色がつき、カリカリになるまで炒める。
- 3 米は洗って炊飯鍋に入れて2合の目盛りよりやや下まで水を注ぎ、30分～1時間浸水させる。
- 4 浸水後、酒、塩、枝豆、炒めしらすを順に鍋に入れる。
- 5 炊飯鍋をコンロにのせ、点火して炊飯スイッチを押す。(土鍋の場合は、強火約10分、弱火約10分)
- 6 自動消火したら約10分蒸らし、混ぜる。

※炊飯鍋をお持ちでないお客様はお手持ちの鍋をご使用下さい。