

桜えびご飯



調理時間

約30分

カロリー

238kcal(1人分)

材料

(米2合分)

桜えび	60g
米	2合
水	350ml
出し昆布	1枚(5cm×5cm)
(A)	
酒	大さじ1
みりん	大さじ1
塩	小さじ2/3

作り方

- 1 米をボウルに入れて洗い、分量の水と昆布を入れ30分以上浸水させる。
- 2 専用土鍋に1とAを加え混ぜ合わせ、蓋をして炊飯スイッチを押し、土鍋自動炊飯モードを選択して点火する。
- 3 むらしが終了したら桜えびをいれ、さらに1～2分蒸らす。
- 4 炊き込んだ昆布を取り出し、2等分にしさらに横からせん切りにしサックリ混ぜ込み、器に盛る。

生の桜えびの場合は、始めから炊き込みます。土鍋自動炊飯機能で、かまどで炊いたような、ふっくらと美味しいご飯が炊けます。