たけのこごはん

甘



調理時間 約40分
カロリー 325kcal(1人分)

材料 (4人分)

米	2合
たけのこ(ゆで)	1本
油揚げ	1枚
だし汁	400ml
醤油	大さじ1
みりん	大さじ1
塩	小さじ1/2
絹さや	8枚

作り方

1. 米は洗って30分ほど浸水させ、水気を切っておく。
2. たけのこは小切りに、油揚げは5mm幅の細切りにする。
3. 専用土鍋に(1)を入れ、(2)をのせ、だし汁、醤油、みりん、塩を入れて蓋をする。
4. 炊飯スイッチを押し、土鍋専用炊飯モードを選択して点火する。
5. むらしが終了したら、茹でて斜めに切った絹さやを散らす。

土鍋で季節ならではの炊き込みご飯が手軽に楽しめます。