鯛めし

甘



調理時間	約50分
カロリー	368kcal(1人分)

材料	(4人分)
米	2合
鯛の切り身	2切れ
塩	少々
(A)	
水	300ml
酒	大さじ1
醤油	大さじ1
塩	小さじ1/3
塩昆布	3g
三つ葉	適宜

作り方

1. 米は洗って30分ほど浸水させ、水気を切って、専用土鍋に入れる。
2. 鯛は軽く塩をふり、水気を拭いておく。
3. (1)にAを入れて混ぜ合わせ、(2)と塩昆布をのせて蓋をする。
4. 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。
5. むらしが終了したら全体をさっくりと混ぜ合わせ、刻んだ三つ葉を散らす。

おもてなしにもぴったり切り身の鯛でつくるごちそうご飯です。