だし炊き生姜ご飯

甘



調理時間 80分

材料 (4人分)

米	2合
水	360～400ml
(A)	
「ほんだし®」	大さじ1g（9g）
塩	ひとつまみ
生姜	1片（約15g）
にんじん	2cm（30g）
油揚げ	1枚
さやえんどう	適量
炒り白ごま	適量

作り方

1. 米は洗って30分以上、水に浸しておく。生姜、にんじんはせん切り、油揚げは幅5mmの短冊切りにする。さやえんどうは筋を取って下茹でする。
2. 専用土鍋に水気を切った米と水を入れ、(A)生姜、にんじん、油揚げを入れて蓋をする。
3. 専用土鍋をコンロにセットし、「専用土鍋モード」で炊き上げる。
4. 炊き上がったらざっくり混ぜて器に盛り、さやえんどうを斜めに切ってのせ、ごまを振る。

AJINOMOTO CO. × Rinnaiコラボレシピ 土鍋で炊くから、ふっくらツヤツヤに炊き上がります。

監修 AJINOMOTO CO.