うにと帆立の炊き込みごはん

甘



材料	(米2合分)
米	2合
帆立	100g
うに	60g
万能ねぎ	3本
針しょうが	10g
(A)	
だし汁	350ml
薄口しょうゆ	大さじ1と1/2
酒	大さじ2
塩	小さじ1/2弱

作り方

1. 米は洗ってざるに上げ、ぬれ布巾をかけて15～20分おく。
2. 帆立は1つを6等分に切り分ける。
3. 専用土鍋に(1)の米を入れ、Aの材料を合わせたものを注ぎ入れ、うにと(2)の帆立をのせて蓋をする。
4. 炊飯スイッチを押し、土鍋自動炊飯モードを選択したあと、点火する。
5. 炊き上がったら小口切りにした万能ねぎ、針しょうがを加えて全体を混ぜる。

うにの甘みと帆立の食感がおいしいちょっと豪華な炊き込みごはん

監修 島本美由紀