

炊き込み ご飯



■ 材料

米……………米2合
鶏もも肉……………1/2枚
にんじん……………1/2本
ごぼう……………1/4本
油あげ……………1枚
しいたけ……………3枚
飾り用に三つ葉など

だし560ml(だしパック2つ、水600ml)
しょう油……………大さじ1と1/2
酒……………大さじ1
本みりん……………大さじ1
塩……………小さじ1/2



■ 作り方

- ① にんじんは長さ3cm、2mm幅の短冊切りにし、しいたけは、軸を切り落とし2mm幅の薄切りに。
- ② ごぼうは、ささがきにし、水にさらしてあくを抜き、水気をきっておく。
- ③ 油あげは熱湯を回しかけ、油抜きをし、横半分に切り、1cm幅の短冊切りに。
- ④ 鶏もも肉1cm角に切る。
- ⑤ 米を洗い、水気を切り、釜に入れる。
- ⑥ しょう油、酒、みりん、塩を入れ、最後にだしを2合目の分量まで入れる。(調味料から入れる順番が大事。だしは余るかもしれませんが、だしの入れすぎに注意。)
- ⑦ 炊飯器に残りの材料をセットして炊き上げる。
- ⑧ 炊き上がったら、全体を軽く混ぜ、器にもり、出来上がり。

株式会社 濱甚水産部

〒519-3413 三重県北牟婁郡紀北町引本浦424-66
TEL 0597-32-0008 FAX 0597-32-1077



CORPORATE



SHOP



INSTAGRAM



X



RECIPE

出汁を使った
レシピを公開中!

