

うにと帆立の炊き込みごはん



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

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。