

枝豆としらすご飯



材 料

(2合分)

米	2合 (180cc 2カップ)
水	180cc 2カップ
枝豆	正味 100g
しらす (ちりめんじゃこ)	50g
ごま油	大さじ2
酒	大さじ2
塩	少々

作り方

- ① 塩ゆでした枝豆をさやからだして約 100g 用意する。
- ② 熱したフライパンにゴマ油・しらすを入れ少し色がつき、カリカリになるまで炒める。
- ③ 米は洗って専用鍋に入れて2合の目盛りよりやや下まで水を注ぎ、30分～1時間浸水させる。
- ④ 浸水後、酒、塩、枝豆、炒めしらすを順に鍋に入れる。
- ⑤ 炊飯鍋をコンロにのせ、点火して炊飯スイッチを押す。(土鍋の場合は、強火約10分、弱火約10分)
- ⑥ 自動消火したら約10分蒸らし、混ぜる。

※専用鍋をお持ちでないお客様はお手持ちの鍋をご使用下さい。