

梅たこめし



材 料

(4人分)

米	2カップ
水	2カップ強
梅干	2個
ゆでたこ	300gくらい(薄切り)
塩	小さじ1
しそ	適宜(せん切り)

作り方

- ① 米を洗って、水とともに土鍋に入れて30分ほど浸水させる。
- ② 米は洗って専用鍋に入れて分量の水を入れて30～1時間浸水させる。
- ③ ゆでたこを適当な大きさに切る。
- ④ 2に梅、塩、ゆでたこを入れ、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)

※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。

・ごまやまみのりを散らせば、彩りよくバランスも Good !

・梅干を入れるときは種ごと入れましょう。ごはん全体がまるやかに仕上がりに、梅の旨みがしっかり出ます。