

生姜ごはん



材 料

(2合分)

米	2合
生姜	1片
油あげ	1枚
しょうゆ	大さじ1/2
酒	大さじ1

作り方

- ① 米を洗い、30分ほど浸水させる。
- ② 生姜は皮をむき千切りにする。あげも細かく切る。
- ③ 1に調味料を入れ、水加減は通常の炊飯と同じにする。軽にかきませ、あげと生姜も入れる。
- ④ 炊飯スイッチを押し、炊飯モードで炊く。(土鍋の場合はタイマーを使って調理)