



# みょうが混ぜご飯

香り食感がクセになる・みょうがレシピ①

## みょうが混ぜご飯

### 材 料 (1人分)

みょうが…………… 1/2個  
ご飯…………… 1膳  
大葉…………… 2枚  
白いりごま…………… 小さじ1/2  
★しょうゆ…………… 小さじ1  
★酒…………… 小さじ1/2  
★だしパック(中身)… 小さじ1/2  
※本格・万能だしパック使用

- ① ★を合わせ、電子レンジで500w20秒加熱する。
- ② みょうが・大葉を千切りにする。切ったみょうがは30秒湯通しして水気を切っておく。
- ③ 温かいご飯に、①と②に、白いりごまを軽く混ぜ合わせてできあがり♪

### コッポイント

- 細めに切った方が、ご飯に混ざりやすいです。
- しらす・しょうがなどを入れるとおいしいです。
- 味が濃い場合は、ご飯を追加するなどして調整してください。
- ご飯を混ぜる時は、つぶさないようにサクサク混ぜてください。
- 大葉は熱々ご飯に混ぜると時間が経つと変色するので、食べる直前に混ぜることをオススメです。