



枝豆としょうがの 炊き込みごはん

おつまみだけじゃもったいない～枝豆レシピ②

枝豆としょうがの炊き込みごはん

材 料 (2合分)

むき枝豆	100 g
しょうが皮つき	50 g
油揚げ	1枚
米	2合
水	適量
★しょうゆ	大さじ1
★酒	大さじ1
★だしパック(中身)	小さじ1

※本格・万能だしパック使用

- 1 米は研いで水気をきっておく。枝豆は茹でて、粗熱がとれたらさやから出しておく。
- 2 しょうがは皮を剥き5mmの角切りにする。油揚げは熱湯をかけて油抜きをして1cmの角切りにする。
- 3 炊飯釜に米と★を入れてから、水を目盛まで入れて、しょうが・油揚げを入れて炊飯する。
- 4 炊き上がったら枝豆を入れてさっくり混ぜ合わせ、器に盛りつけてできあがり♪

コツ・ポイント

- 枝豆は色が悪くなるので、炊き上がってから混ぜ合わせてください。
- 炊き上がったらすぐに混ぜると、米と豆がうまくなじみます。
- 炊飯器によっては、使用禁止されている食材があるため、ご家庭の製品の取扱説明書をご確認の上調理してください。