



## たけのこご飯

春の味覚・食感と味わい～たけのこレシピ①

### たけのこご飯

#### 材 料 (2合分)

たけのこ(水煮) …… 150g  
米 …… 2合  
油揚げ …… 1/2枚  
しいたけ …… 2本  
小ねぎ(小口切り)  
…………… 適量  
★しょうゆ・みりん・酒  
…………… 各大さじ1  
★だしパック(中身) …… 小さじ1  
※まるものだしパック使用

- ① 米をといで、いつもより少なめの水に20分浸水しておく。
- ② たけのこ・油揚げは食べやすい大きさに短冊切り、しいたけは薄切り、油揚げは熱湯で油抜きする。
- ③ 炊飯器に米を入れ、2合目の目盛まで水と★を入れる。たけのこ・油揚げ・しいたけをのせて炊飯する。
- ④ 炊き上がったらく混ぜて、10分ほど蒸らす。食べる時に茶碗によそい小ねぎをちらしてできあがり♪

#### コツ・ポイント

- 水煮を使用しましたが、生のたけのこはあく抜きをよくしてからご使用ください。
- 水と★を2合の目盛まで入れて、具材は混ぜずに炊飯してください。
- 味つけはお好みで調整してください。