



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 炊き上がったらよく混ぜて、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。