

食材2つだけ!

牡蠣

×

しょうが

牡蠣の旨みを存分に味わう

牡蠣としょうがの土鍋炊き込みご飯

材料 (4人分)

牡蠣(加熱用) ……………12粒

しょうが ……………2片

米 ……………2合

○酒 ……………大さじ1

○しょうゆ ……………小さじ2

○和風だしの素(顆粒)

……………小さじ1/2

1 材料を切る

米をといで30分吸水させ、ざるでしっかり水気を切る。しょうがは千切りにする。牡蠣は片栗粉小さじ2(分量外)を振りかけ、軽くもむ。流水で洗い、ペーパータオルに包んで水気をしっかり拭き取る。

2 炊く

土鍋に米を入れて平らにならし、しょうがを米の上に広げる。○と水380ml(分量外)を入れて蓋をし、中火にかける。沸騰したら一旦火を止める。蓋をあけ、牡蠣を並べて蓋をしたら弱火で13分加熱する。火を止め、蓋をしたまま15分蒸らす。

※ 吸水時間を含む

調理時間

40分[※]



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索