

食材2つだけ!

たけのこ

×

油揚げ



調理時間

40分

※
吸水時間
を含まない

手作りは格別!

たけのこご飯

材 料 (4人分)

たけのこ(水煮) 1本
油揚げ 1枚
米 2合
○酒 大さじ1

○しょうゆ 小さじ2
○みりん 小さじ2
○和風だしの素(顆粒)
..... 小さじ1/2

1 材料を切る

米を研いで30分吸水させ、ざるでしっかり水気をきる。たけのこは食べやすい大きさに薄切りにする。油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、細切りにする。

2 炊く

炊飯器に米を入れて平らにならし、○を入れてから水(分量外)を2合の水加減まで注ぐ。たけのこと油揚げを入れ、炊飯する。

※ 吸水時間を含まない



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索