

食材2つだけ!

新生姜

×

油揚げ



調理時間

40分

※ 吸水時間を含まない

新生姜のさっぱり感と油揚げのコクがマッチ!

# 新生姜の混ぜごはん

材 料 (4人分)

新生姜 ..... 100g

油揚げ ..... 1枚

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

米を研いで30分吸水させ、ざるでしっかり水気を切る。油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、細切りにする。新生姜は千切りにする。

## 2 炊く

炊飯器に米を入れる。○と油揚げを入れ、水を2合の線まで入れて炊飯する。

## 3 仕上げ

炊きあがったら新生姜を混ぜ込む。



このお店のチラシが見られる!

Tokubai

検索