



生の枝豆を使用した香り広がる

枝豆ご飯をご紹介します！！

5人前

米	400g
枝豆(生)	250g(皮を除く)
油揚げ	25g
むきえび	100g
だし	15g
酒	4cc
薄口しょうゆ	2cc
みりん	0.5cc



作り方

- ① 米は炊く30分以上前に洗い、ざるに上げて水気をきる。
- ② 枝豆は塩ずりし、沸騰した湯にて軽くゆでる。水にとって皮をむく。
- ③ 油揚げは細い短冊に切り、むきえびと、ざるに入れ、熱湯をかける。
- ④ 鍋に合わせだし、具材を入れ、さっとひと煮立ちする。この煮汁で米を炊き、具を入れて10分蒸らしさっくり混ぜ盛り付ける。



♪感想など、どうぞお寄せください。お待ちしております♪