

炊飯機能



# たこ焼き? い〜え! たこ飯



材料  
(2~4人分)

茹でだこ...200g  
紅ショウガ...大さじ1  
油揚げ...1枚  
米...2合  
酒...小さじ2

調味料

めんつゆ(2倍濃縮)...大さじ4  
だしの素...小さじ1  
みりん...小さじ1



①.

米を研いでザルに入れ、30分程水切りをする。茹でだこは食べやすい大きさに切って酒をまぶし、10分程漬けておく。



水を切って  
30分

酒をまぶして  
10分



②.

油揚げはサッと湯通して、水気を切って食べやすく切る。調味料の材料を、混ぜ合わせておく。



だしの素  
めんつゆ  
みりん



ませる

③.

米を炊飯鍋に移し、混ぜ合わせた調味料を加え、水を2合の目盛にまで注いで軽く混ぜ、油揚げと茹でだこを乗せて炊飯機能で炊く。

茹でだこ

油揚げ



④.

炊き上がったら紅ショウガを加えて軽く混ぜ、一口大に丸めて器に盛り、お好みでかつお節、青のり、マヨネーズをかける。

紅ショウガ @ ませる



かつお節

青のり

マヨネーズ

