

炊飯機能

ミウガの爽やかな香りと旨味たっぷりのジャコの組合せは、食感をそそります。

香りごはん



材料

(4人分)

米…2合 水…400ml

A

酒…大さじ1

みりん…大さじ1

塩…小さじ1/2

B

ミウガ(千切り)…3コ分

チリメンジャコ…30g

白ゴマ(すりゴマ)…大さじ2

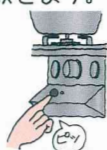
①.

米は洗ってザルにあげ、専用炊飯鍋に入れます。水を加えて30分以上つけます。



②.

Aを加えて混ぜ、コンロにのせ自動炊飯機能で炊きます。



③.

炊き上がったらBを混ぜて盛りつけます。

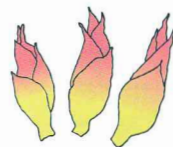
チリメンジャコ

ミウガ

白ゴマ



混ぜる



ミウガ

