

大根めし (3 合分)



【材料】

- | | |
|--------------|---------------|
| ・米……………3 合 | ☆濃口しょうゆ…小さじ 1 |
| ・大根……………250g | ☆ほんだし…小さじ 2 |
| ・にんじん…60g | ☆塩…小さじ 1 |
| ・しょうが…1 かけ | ・油揚げ…1 枚 |
| ・大根葉…1/2 本分 | ・ごま油…大さじ 1 |
| ・かつおぶし…2.5g | ・濃口しょうゆ…小さじ 1 |

【作り方】



- ①大根を短冊切りに、しょうがは千切りにする。にんじん、油揚げは細切りにする。
- ②米は洗って炊飯器に入れ、分量目盛より少なめに水を加える。☆の調味料を加えて混ぜ、①を上のにのせて炊く。
- ③大根の葉を細かく刻む。
- ④ごま油を熱したフライパンで刻んだ大根の葉を炒め濃い口しょうゆを加える。
- ⑤炊き上がったら④とかつおぶしを加え、全体に混ぜ合わせる。