

生姜ごはん



材料

(2合分)

米	2合
生姜	1片
油あげ	1枚
しょうゆ	大さじ1/2
酒	大さじ1

作り方

- 1 米を洗い、30分ほど浸水させる。
- 2 生姜は皮をむき千切りにする。あげも細かく切る。
- 3 炊飯鍋にお米と分量の水と調味料を入れ、軽くかきまぜ、あげと生姜も入れる。
- 4 炊飯スイッチを押し、炊飯モードで炊く。