

だし炊き生姜ご飯



調理時間

80分

材料

(4人分)

米	2合
水	360~400ml
(A)	
「ほんだし®」	大きじ1g (9g)
塩	ひとつまみ
生姜	1片 (約15g)
にんじん	2cm (30g)
油揚げ	1枚
さやえんどう	適量
炒り白ごま	適量

作り方

- 1 米は洗って30分以上、水に浸しておく。生姜、にんじんはせん切り、油揚げは幅5mmの短冊切りにする。さやえんどうは筋を取って下茹でする。
- 2 専用土鍋に水気を切った米と水を入れ、(A)生姜、にんじん、油揚げを入れて蓋をする。
- 3 専用土鍋をコンロにセットし、「専用土鍋モード」で炊き上げる。
- 4 炊き上がったらざっくり混ぜて器に盛り、さやえんどうを斜めに切ったのせ、ごまを振る。

AJINOMOTO CO. × Rinnaiコラボレシピ 土鍋で炊くから、ふっくらツヤツヤに炊き上がります。

監修 AJINOMOTO CO.