枝豆としらすご飯



材料	(2合分)
米	2合(180cc　2カップ)
水	180cc　2カップ
枝豆	正味100g
しらす(ちりめんじゃこ)	50g
ごま油	大さじ2
酒	大さじ2
塩	少々

作り方

1. 塩ゆでした枝豆をさやからだして約100g用意する。
2. 熱したフライパンにゴマ油・しらすを入れ少し色がつき、カリカリになるまで炒める。
3. 米は洗って炊飯鍋に入れて2合の目盛りよりやや下まで水を注ぎ、30分～1時間浸水させる。
4. 浸水後、酒、塩、枝豆、炒めしらすを順に鍋に入れる。
5. 炊飯鍋をコンロにのせ、点火して炊飯スイッチを押す。(土鍋の場合は、強火約10分、弱火約10分)
6. 自動消火したら約10分蒸らし、混ぜる。

※炊飯鍋をお持ちでないお客様はお手持ちの鍋をご使用下さい。