

梅たこめし



材料		(4人分)
米		2カップ
水		2カップ強
梅干		2個
ゆでたこ		300gくらい(薄切り)
塩		小さじ1
しそ		適宜(せん切り)

作り方

- 1 米を洗って、水とともに土鍋に入れて30分ほど浸水させる。
- 2 米は洗って専用鍋に入れて分量の水を入れて30~1時間浸水させる。
- 3 ゆでたこを適当な大きさに切る。
- 4 (2)に梅、塩、ゆでたこを入れ、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)

※専用鍋をお持ちでないお客様は手持ちの鍋をご使用下さい。ごまやもみのりを散らせば、彩りよくバランスもGood梅干を入れるときは種ごと入れましょう。ごはん全体がまろやかに仕上がりに、梅の旨みがしっかり出ます。