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お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、梅の旨みがしっかり出ます。