生姜ごはん

甘



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。