

桜えびご飯



調理時間

約30分

カロリー

238kcal(1人分)

材料

(米2合分)

| | |
|------|-------------|
| 桜えび | 60g |
| 米 | 2合 |
| 水 | 350ml |
| 出し昆布 | 1枚(5cm×5cm) |
| (A) | |
| 酒 | 大さじ1 |
| みりん | 大さじ1 |
| 塩 | 小さじ2/3 |

作り方

- 1 米をボウルに入れて洗い、分量の水と昆布を入れ30分以上浸水させる。
- 2 専用土鍋に1とAを加え混ぜ合わせ、蓋をして炊飯スイッチを押し、土鍋自動炊飯モードを選択して点火する。
- 3 むらしが終了したら桜えびをいれ、さらに1~2分蒸らす。
- 4 炊き込んだ昆布を取り出し、2等分にしさらに横からせん切りにしサックリ混ぜ込み、器に盛る。

生の桜えびの場合は、始めから炊き込みます。土鍋自動炊飯機能で、かまどで炊いたような、ふっくらと美味しいご飯が炊けます。