

ごちそうかにおこわ



調理時間

約45分

カロリー

319kcal(1人分)

材料

(4人分)

もち米	1と1/3合
米	2/3合
かに足	125g
三つ葉	1/2束
(A)	
薄口醤油	大さじ1と1/2
酒	大さじ2
だし汁	250ml
塩	小さじ1/2

作り方

- 1 もち米と米は合わせて洗い、1時間ほど浸水させ、水気を切っておく。
- 2 専用土鍋に(1)とかに足、Aを混ぜ合わせ、蓋をする。
- 3 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。
- 4 むらしが終了したら2cm幅に切って茹でた三つ葉を散らす。

旬を味わうおこわはおもてなしにも向く一品です。