ごちそうかにおこわ

甘

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。