

## トマト生姜ごはん

**調理時間**

約45分(浸水時間を除く)

**カロリー**

153kcal

**材料**

(4人分)

米	2合
トマト(小)	2個
酒	大さじ1
塩	小さじ2/3
だし汁	適量
生姜(千切り)	1片分
かいわれ大根	適宜

### 作り方

- 1 米は洗って30分ほど浸水させ、水気を切り、専用土鍋に入れる。
- 2 トマトは1.5cm角に切る。
- 3 (1)に酒と塩を加え、土鍋の内側の線までだし汁を加え、(2)と生姜をのせて、蓋をする。
- 4 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。
- 5 むらしが終了したら全体をさっくりと混ぜ合わせる。
- 6 刻んだかいわれ大根を散らす。

トマトの酸味が効いた、さっぱり風味の炊き込みごはんです。