トマト生姜ごはん

甘



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。