

だし炊き生姜ご飯



調理時間

80分

材料

(4人分)

| | |
|---------|------------|
| 米 | 2合 |
| 水 | 360~400ml |
| (A) | |
| 「ほんだし®」 | 大きじ1g (9g) |
| 塩 | ひとつまみ |
| 生姜 | 1片 (約15g) |
| にんじん | 2cm (30g) |
| 油揚げ | 1枚 |
| さやえんどう | 適量 |
| 炒り白ごま | 適量 |

作り方

- 1 米は洗って30分以上、水に浸しておく。生姜、にんじんはせん切り、油揚げは幅5mmの短冊切りにする。さやえんどうは筋を取って下茹でする。
- 2 専用土鍋に水気を切った米と水を入れ、(A)生姜、にんじん、油揚げを入れて蓋をする。
- 3 専用土鍋をコンロにセットし、「専用土鍋モード」で炊き上げる。
- 4 炊き上がったらざっくり混ぜて器に盛り、さやえんどうを斜めに切ったのせ、ごまを振る。

AJINOMOTO CO. × Rinnaiコラボレシピ 土鍋で炊くから、ふっくらツヤツヤに炊き上がります。

監修 AJINOMOTO CO.