

■たけのこごはん



【材料·4人分】

・米 2合 ・ゆでたけのこ 140g [調味料]

・しょうゆ 小さじ2 ・塩 小さじ1/2 ・みりん 小さじ2 ・木の芽 4枚

【作り方】

- 1. 米を洗って規定量の水加減にし、30分以上おく。
- 2. ゆでたけのこは1.5cm長さのせん切りにする。
- 3. 炊く前に調味料を加えて混ぜ、上に2のたけのこをのせて炊飯する。
- 4. 器に盛り、木の芽を飾る。

【ひとくちメモ】

木の芽は、手のひらでかるくたたくと香りが出る。

兵庫県篠山市 (C)City of Sasayama All rights reserved 1996-2008