
にんじんご飯

〈材料〉

| | |
|---------|---------|
| 米 | 1 合 |
| 人参 | 50g |
| 薄揚げ | 1枚(50g) |
| ねぎの青い部分 | 1本 |
| 昆布水 | 180cc |
| 酒 | 小さじ2 |
| 醤油 | 小さじ2 |
| 塩 | 小さじ 1/3 |



〈作り方〉

- 1 米は洗ってザルあげしておく。薄揚げは茹でて油抜きして刻む。人参は細切りにする。
- 2 鍋に昆布水、酒、醤油、塩、ねぎを加えてさっと煮てねぎを除く。
- 3 炊飯器に米、にんじん、2を加えて炊く。あればあさつきを散らす。