

『桜鯛とたけのこの炊き込みご飯』

材料(4人分)

米	3合
鯛の切り身	2切れ(200g位)
茹でたけのこ	1本(200g位)
ヤマキ白だし	75cc
濃口しょう油	大さじ1
酒	大さじ2
鯛の下処理用 塩 少々 酒	大さじ1



作り方

- ① 鯛に塩少々、酒大さじ1を振りかけておく。
- ② 米を炊く20～30分前にといて、ザルにあげておく。
たけのこは根元の堅い所は2cm長の短冊に、穂先は幅5mmのくし形に切る。
- ③ 炊飯器の内釜に、米と調味料を入れ、目盛りまで水を入れて混ぜておく。
- ④ ③にタケノコとペーパーで水気を拭いた鯛の切り身を入れ、スイッチを入れる。
- ⑤ 炊き上がったら、鯛の骨を取り除き、混ぜ合わせて出来上がり！

