

桜海老の香りが食欲をそそる

たけのこと桜海老のご飯



調理時間 約 40分

材料 4人分

米 2合

たけのこ 160g

干し桜海老 8g

A [だし汁 360cc
うす口しょうゆ 大さじ1
みりん 大さじ1/2
酒 大さじ1
塩 小さじ1/2

作り方

1. 米は洗ってザルにあげ、水気を切ります。
2. フライパンに桜海老を入れて、弱火で香りが出るまで炒ります。
3. たけのこは細切りにします。
4. 鍋に1、A、2、3の順に入れて、自動炊飯機能で炊飯します。

自動炊飯機能がない場合の目安
中火で沸騰させ、沸騰後弱火で
10分、消火し、むらし10分。