

豚肉と塩昆布の炊き込みごはん

材料 (3 合分)

豚こま肉 200g 人参 1/2 本

◎塩昆布 10g

◎和風顆粒だし 大さじ 1 杯

◎醤油大さじ 3 杯


◎酒大さじ 2 杯


◎胡麻油 小さじ 1 杯


水適量(450ml くらい)



作り方

1  お米は研いで水に 30 分浸水させ、ザルに上げて水切りしておく

2  炊飯器に 1・1 cm幅にカットした豚肉・千切りにした人参・◎を加え、水を 3 合の目盛りまで注ぎ、炊飯器で炊く

3  炊き上がり！炊き上がったら、天地を返すようにかき混ぜて、10 分程保温しておきます

4  お弁当にもおすすめです！