

あさりの炊き込みご飯

材料 (3 合分)

米 3 合
あさり(殻つき)400g
酒 50cc
生姜の絞り汁小 1/2
だし汁適量
☆醤油大 1.5
☆みりん大 1
☆塩小 1.5
生姜適量
みつば適量



作り方

- 1 浅利の砂だしをしておきます。しっかり砂を吐かせたら、殻と殻をこすりあわせるようにして洗います。
- 2 お米を洗い、ザルにあげておきます。(炊く 30 分以上前に準備します)
- 3 鍋に浅利と酒を入れて、酒蒸しにします。口が開いたら、殻から身はずし、生姜の搾り汁をふりかけておきます。(煮汁はとっておきます)
- 4 3 の煮汁をこしておきます。
- 5 炊飯器のお釜に、お米を入れます。4 の煮汁とだし汁を加えて、お米 3 合分の水加減します。☆の調味料を加えて普通に炊きあげます。
- 6 炊き上がったら、浅利と針生姜をご飯の上のにのせて 5 分ほど蒸らします。さっくり混ぜて、みつばをのせて出来上がりです。