

大根ごはん



ごはんが炊けたら
いりごま、大根の葉
小松菜を入れて混ぜできあがり

【材料】4人分

米 2合 洗米し30分位浸水

大根	中太 10cm	短冊切り
	あれば大根の葉や小松菜 2株	茹でておく
人参	1本	千切り
油揚げ	1枚	短冊切り
油	大さじ1/2	
薄口しょうゆ	大さじ3	
みりん	小さじ2	
酒	小さじ1	
塩	小さじ1/2	
白いりごま	大さじ1	

【作り方】

- ① 油で人参、大根を炒め、油揚げ、調味料を加えさっと煮る。具と汁を分けておく。
- ② 炊飯器に米と①の汁を入れ、メモリまで水を入れる。
- ③ 具をのせて炊く。