

帆立としょうがの炊き込みご飯



※写真はイメージです。

<材料(4人分)>

・米	… 2合
・帆立貝柱缶	… 1缶
・しょうが	… 5g
・薄口しょうゆ	… 小さじ1
・李錦記鶏丸ごとがらスープ	… 小さじ2
・白ねぎ	… 5cm
・しそ	… 2枚

<作り方>

- ① 米を洗う。
- ② 炊飯器の内蓋に①を入れ、白ねぎの中側を小口切りにしたねぎ、帆立貝柱缶、せん切りにしたしょうが、薄口しょうゆ、李錦記丸ごと鶏がらスープを入れる。
- ③ 水を注ぎ、普通の水加減にする。
- ④ 炊く。炊き上がったら器に盛り、せん切りにしたしそ、白髪ねぎを混ぜ合わせた物をのせる。

