

鶏くりごはん

鶏の旨味がくりの甘みをひきたてます

作り方

- 1 鶏肉は一口大に切る。生栗は皮と渋皮をむく。
- 2 米はとぎ、炊飯器目盛り通りの水加減にする。
- 3 調味料と **1** を入れ、昆布をのせて炊く。
- 4 炊きあがったら全体を軽く混ぜて蒸らしてできあがり。

