

大根ごはん

塩昆布の旨味が大根の甘みをひきたてます



材料(4人分)

大根	……	1/3 本
米	……	3 合
油あげ	……	1 枚
大根の葉	……	1 本分
塩	……	少々
酒	……	大さじ 2
塩昆布	……	40g
水	……	適量

作り方

- 1 大根は薄いいちょう切りにする。油揚げはさっと湯通しして縦半分になり 5mm 幅に切る。
- 2 大根の葉は細かく刻み、熱したフライパンに、入れ塩少々と炒める。(油をひかなくても、適度に水分がでてくる)
- 3 米は洗っておく。
- 4 炊飯器に米を入れ、目盛りまで水を注ぐ。大根、油揚げ、塩昆布、酒を加え普通に炊く。
- 5 炊きあがったらさっくり混ぜ、茶碗に盛り、大根の葉をちらす。