

# たけのご飯梅風味

だしの代わりに梅昆布茶を入れ、ほんのり梅風味のもっちりご飯。



## 材料（4人分）

米	.....	2.5合
もち米	.....	0.5合
ゆでたけのこ	.....	150g
うす揚げ	.....	1枚
みりん	.....	大さじ2
薄口しょうゆ	.....	大さじ2
梅昆布茶	.....	小さじ2

## 作り方

- 1 米、もち米は洗い炊飯器に入れる。
- 2 みりん、薄口しょうゆを入れ、水を3合の目盛りまで入れる。
- 3 たけのこは5mmくらいのいちよう切りにする。
- 4 薄揚げは熱湯を通して油抜きをして、1cm四方の色紙切りにする。
- 5 4を30分から浸漬した米に、梅昆布茶、たけのこ、うす揚げを入れ、炊く。
- 6 炊き上がったら、茶碗に盛りつける。