

■たけのごはん



【材料・4人分】

- ・米 2合
- ・ゆでたけのこ 140g

【調味料】

- ・しょうゆ 小さじ2
- ・塩 小さじ1/2
- ・みりん 小さじ2
- ・木の芽 4枚

【作り方】

1. 米を洗って規定量の水加減にし、30分以上おく。
2. ゆでたけのこは1.5cm長さのせん切りにする。
3. 炊く前に調味料を加えて混ぜ、上に2のたけのこをのせて炊飯する。
4. 器に盛り、木の芽を飾る。

【ひとくちメモ】

木の芽は、手のひらでかるくたたくと香りが出る。