

簡単レシピ『竹の子ご飯』

竹の子ご飯の材料(2合分 4人分)

- 米 … 2合
 - ゆでたけのこ … 150gほど
 - 油あげ … 1/2枚
 - 木の芽、絹さや … あれば少々
-
- だし汁 … 約 300ml
 - 醤油 … 大さじ 2 と 1/2
 - みりん … 大さじ 2 と 1/2

作り方

- ①竹の子ご飯を炊く前に、米は研いで浸水させておきます。(浸水させることで、米に火が通りやすくなり、ふっくら美味しいたけのこご飯になります！)
※浸水時間は 30 分～1 時間ほど
- ②その後ザルに上げます。
- ③竹の子は穂先は繊維にそって 5 mm幅に縦に切り、根元は繊維を断つように 5 mm幅のいちよう切りにします。油揚げは縦三等分の細切りにします。
- ④米が浸水できたら、一度ざるに上げてしっかり水気を切って、炊飯器の内釜に移します。そこに A の調味料 (醤油とみりん各大さじ 2 と 1/2) を先に加え、次にだし汁を 2 合の目盛まで注ぎ入れます。
- ⑤さっと全体を混ぜ合わせてから、油あげとたけのこをすべて上に加えます。炊飯器をセットしてスイッチを押します (浸水しているので、普通コースで炊いて OK です！)
- ⑥ご飯が炊けたら、さっくりと全体を混ぜ合わせ、茶碗に盛ってから、あれば刻んだ木の芽、絹さやを少量ちらして出来上がりです。