

春の山菜ごはん



<材料> (4人分)

精白米 200 g

山菜漬け (味付け) 120 g

干し椎茸 4 g

油揚げ 40 g

酒 8 g

☆飾りつけ 大根を花びらの型で抜く

みりん 8 g

(前日に食紅で薄ピンクに色付けする)

だし 1.2 g

しょう油 20g

<作り方>

①精白米を研いでおく

②鍋に干し椎茸、油揚げ、山菜漬けを入れ、酒、みりん、だし、しょう油で味付けして15分～20分くらい煮る。

③煮えたら、具と煮汁は分けておく (煮汁は米と一緒に入れる)

④研いでおいた米に③の煮汁と米の分量合わせて、規定の水にして炊飯する。

⑤米が炊けたら、具を混ぜて大根の花びらを散らして完成。