



※写真はイメージです。

旬のたけのこで作る、やさしい味の炊き込みご飯です！

たけのこご飯

材 料 (4人分)

米・水	各3カップ
昆布	10cm
ゆでたけのこ	1本(200g)
A	
酒	大さじ1
しょうゆ	大さじ1/2
油揚げ	1枚
B	
酒・薄口しょうゆ	各大さじ2
しょうゆ	小さじ2
木の芽	少々

作り方

1. 米は洗って分量の水と合わせ、ぬれ布巾でサッと拭いた昆布を加えて30分程つけておく。
2. たけのこは穂先を縦半分に切って薄切りにし、残りはいちょう切りにする。油揚げは熱湯をかけて油抜きし、縦3等分にしてからせん切りにする。
3. 2にAをからめて下味をつける。
4. 1にBを混ぜて3を加え、普通に炊いた後、10分蒸らし、昆布を除いて全体を混ぜる。
5. 器に盛って木の芽を散らす。