



※写真はイメージです。

甘みが決め手、おかわりしたくなるご飯です

若どりもも肉ととうもろこしのだし炊きご飯

材 料 (4人分)

とうもろこし …………… 1本
米 …………… 2合(300g)
水 …………… 適量
若どりもも肉…………… 約150g

A [みりん …………… 大さじ2
しょうゆ…………… 大さじ1・1/2
ほんだし®
…………… 小さじ山盛り2

作り方

1. 米は洗って30分～1時間ほどザルに上げて水気をきる。
2. とうもろこしは包丁で実をこそげ取り、若どりもも肉は1.5cm角に切る。
3. 炊飯器に1の米、Aを入れ、2合の目盛りまで水を加え、サッとひと混ぜし、2のとうもろこし・若どりもも肉をのせて炊く。
4. 炊き上がったら、サクッと混ぜ合わせる。