

矢切ねぎご飯



材料 (3～4人分)

- 矢切ねぎ 1本
- 米 2カップ (360ml)
- 帆立貝柱缶 小1缶
- 胡麻油 小さじ1
- うす口醤油 大さじ1/2
- 水 360ml
- 酒 大さじ1
- みりん 大さじ1
- うす口醤油 小さじ1/2
- 塩 小さじ1/2

手順

- ① 米は炊く30分前に洗って、ザル上げておきます。矢切ねぎは2センチの長さに切ります。
- ② フライパンに胡麻油小さじ1を入れて弱火にかけ、矢切ねぎを焼き色がついたら転がし、全体にこんがり焼き色がつくまで焼きます。
- ③ 炊飯器の内釜に米、ねぎ、帆立を缶汁ごと入れ、水360mlと酒、みりん各大さじ1、うす口醤油大さじ1/2、塩小さじ1/2を付け足して軽く混ぜ、炊きます。炊き上がった後、ご飯粒をつぶさないように気をつけ、釜底から空気を入れるように、まんべんなくほぐし、余分な蒸気を飛ばして水分量を均一にします。そして乾燥を防ぐために、全体をできるだけ真ん中に寄せておきます。



カネキ近藤農園

TEL / FAX 047-360-0245

URL <https://www.yakirinegi.com>

Copyright(C) カネキ近藤農園 All Rights Reserved.