



材料 4人分

米	2合
しょうが	50g
だし汁	360cc
酒	大さじ1
塩	小さじ1弱
こいくちしょうゆ	小さじ1/2

調理時間 10分 ※ザルに上げている時間と炊飯時間は除きます

作り方

1. 米は炊く30分前にといでザルに上げておきます。
しょうがは皮をむいて千切りにして水に5分ほどさらします。
2. 炊飯器の釜に米とだし汁、調味料、水気をきったしょうがを散らして入れ、スイッチを入れて炊きあげます。



アドバイス

◎スーパーに行くと新しょうがが並んでいます。ヒリヒリが強く感じる時は水に浸す時間を長くしてください。