

枝豆ごはん



材 料 (米 2 合 分)

枝豆	250g
昆布	1枚 (10cmくらい)
顆粒だし	大1
しょう油	大1/2

作 り 方

- 1) 研いだ米に顆粒だし、しょう油、昆布を入れる。
- 2) 枝豆をよく洗い、1～2分茹でサヤから実を取り出す。
- 3) 枝豆の実とサヤを炊飯器に入れて、普通に炊く。
- 4) 炊き上がったら、昆布と枝豆のサヤを取り出しかき混ぜて完成。

* 炊く時に空になったサヤを一緒に入れることで風味が増します。