

サバ缶生姜ごはん

たっぷりの生姜の風味がサバ缶の旨味をいっそう豊かに。
口の中いっぱい広がる和のハーモニーをぜひ。






レシピ：中村和憲先生

材料

〈2人分〉

サバ味噌煮缶詰	……………	1缶
米	……………	2合
水	……………	360cc
生姜（ごく細かい千切り）	……………	60g
細ねぎ（小口切り）	……………	たっぷり
醤油	……………	大さじ1
酒	……………	大さじ2
みりん	……………	大さじ1

作り方

-  ① 米を洗って炊飯器に入れ、水、醤油、酒、みりんを加えて全体を混ぜる。
-  ② ① 全体に生姜を広げ、サバ味噌煮缶詰を汁ごと入れて炊飯器のスイッチを入れて炊く。
-  ③ 炊き上がれば、細ねぎを加えて全体をさっくりと混ぜ器に盛りつける。