

梅じゃこご飯



刻み梅はカリカリ梅を刻んだものです。手に入らないときは、梅干しを2個種をとって刻んでご飯に炊きこんでください。食欲の落ちる夏場に食べるとさっぱりとしておいしいです。

【材料】

切り方

4人分

精白米

2合

水

適量

清酒

4 g

水

312 g

きざみ梅

10 g

ゆかり

0.5 g

ちりめんじゃこ

15 g

いりごま(白)

8 g

【作り方】

- ①水と酒、油を入れて炊飯する。
- ②ごまとちりめんじゃこは軽く炒っておく。
- ③ごま、梅、ゆかりを混ぜる。
- ④炊き上がったら②を混ぜる。