

|とっておきレシピ | RECIPE

精進風健康炊き込みご飯



材料

(4人前)

成田もやし1袋 (250g)

米 (3合)

油揚げ(1.5枚)

ニンジン (30g)

【調味料A】

酒 (大さじ2)

醤油 (大さじ1)

塩(小さじ1/2)

作り方

- 1. 成田もやしを食べやすい大きさに切る。
- 2. 油抜きした油揚げを短冊に切り、ニンジンを千切りにする。
- 3. といた米に油揚げ、ニンジン、成田もやし、調味料A、水を入れて炊く。