

# さざえご飯

---

---

## 材 料

---

米..... 5合

さざえ(大)..... 10個

みつば.....  $\frac{1}{2}$ 束

薄口しょうゆ..... 大さじ3

酒..... 大さじ2

塩..... 小さじ1

## 作 り 方

---

米は洗って水に30分つけておく。

さざえは、平鍋に水を少し入れてゆでる。身を抜きとり、内臓を取り除く。身は5mmの厚さに切る。煮汁は布でこしておく。

炊飯器に米を入れ、さざえの煮汁と調味料を加え、普通にご飯を炊く水加減をして炊く。炊きあがってすぐに、さざえの身を手早く入れて蒸らす。全体を軽く混ぜる。器に盛り、みつば(1cm長さに切る)を散らす。

メ モ

いる道具

炊飯器