

かき 牡蠣飯

材 料

米..... 5合	}	薄口しょうゆ..... 大さじ3
昆布だし..... 4カップ		酒..... 大さじ2
牡蠣 (むき身)..... 400g		塩..... 小さじ1
もみのり..... 適量		生姜汁..... 小さじ2

作 り 方

米は洗って昆布だしに30分つけておく。
牡蠣はボールに入れ塩水で振り洗いし、水気を切っておく。
炊飯器に米と調味料を入れ、の昆布だしと水で普通にご飯を炊く水加減をして炊く。ご飯が煮立ち、蒸気があがってきたら牡蠣を手早く入れ、スイッチが切れるまで炊く。
炊きあがったら牡蠣をつぶさないように全体を軽く混ぜる。器に盛り、もみのりを散らす。

メ モ

いる道具

炊飯器