

# たこ飯

## 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4
たこの足 (ゆでたもの)..... 400g		塩..... 小さじ1
ねぎ..... 2本		

## 作 方

米は洗って昆布だしに30分つけておく。

たこの足は両面に3~4mm間隔で斜めに切り込みを入れてから、食べやすい大きさの輪切りにする。

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たこを手早く入れ、スイッチが切れるまで炊く。

炊きあがったら全体を軽く混ぜる。器に盛り、ねぎ(輪切り)を散らす。

メモ

いる道具

炊飯器