

「おつな姫」と ホタテの炊き込みご飯

エダマメのレシピ



ホタテのうまみと

エダマメ特有の香りがよく合います

材料（4人分）

「おつな姫」エダマメ（ゆでてさやから出す）
.....1 カップ
米 2・1/2 合
もち米 1/2 合
ショウガ 1 片
ホタテ貝柱の水煮缶 小1 缶
A だし汁 2・1/2 カップ
薄口しょうゆ、酒 各大さじ2
塩 少々

作り方

- ① 米ともち米は合わせてといで水気を切り、水に 30 分ほどひたしてからザルにあげて水気を切ります。
- ② 「おつな姫」は色よくゆでてさやから出し、薄皮をむいておきます。
- ③ ショウガはせん切りにします。
- ④ 炊飯器に（1）の米を入れて（3）のショウガを散らし、ホタテ貝柱を缶汁ごと加えて広げます。よく混ぜた A を加えて表面を平らにならし、スイッチを入れます。
- ⑤ 炊き上がった後手早く（2）の「おつな姫」を加え、ふたをして 10 分ほど蒸らしてから全体に混ぜ合わせます。

ワンポイント

季節感のあるエダマメご飯は薄口しょうゆを使って彩りよく仕上げましょう。