

簡単おいしいさくらご飯

ダイコンのレンピ



旬の具を入れておいしく！！

材料 (4人分)

米	2合
ダイコン(「冬自慢」「冬しぐれ」「冬みね」など)	70g
ニンジン	50g
ショウガ	1/2片
酒	大さじ2
みりん	大さじ3
めんつゆ	大さじ2
しょうゆ	大さじ1
水	適量

下ごしらえ

米は30分以上水につけておきます。

作り方

- 1 ダイコン、ニンジンは約1cmの厚さに切り、食べやすい形に切ります。ショウガはみじん切りにします。ダイコンの葉はゆでてみじん切りにしておきます。
- 2 土鍋にすべての材料(野菜、調味料、米、水)を入れふたをします。ダイコンの葉はトッピング用に残しておきます。
- 3 土鍋を火にかけ、沸騰させてから弱火にします。吹きこぼれそうになったら、ふたを少しずらします。
- 4 湯気(水蒸気)が少なくなってきたら、火を止めて15分くらい蒸らします。(焦げやすいので注意しましょう！)
- 5 ご飯を盛るときにダイコンの葉をトッピングします。