サカタのタネ

王様トマトの炊き込みご飯

トマトのレシピ

王様トマトの酸味が和風だしにマッチした炊き込みご飯

材料（4人分）

- 王様トマト……中2個
- 米……2合
- しいたけ……小4枚
- むきエビ……100g
- 和風だしの素……小さじ1
- 塩……小さじ1
- 水……1カップ
- 大葉……5枚

作り方

1. 王様トマトはざく切りに、しいたけとむきエビは粗く刻みます。米はといでザルに上げ、30分ほど置きます。
2. 炊飯器に、米と（1）の材料、和風だしの素、塩、水を入れ、普通に炊きます。
3. 炊き上がったら全体をよく混ぜ、粗く刻んだ大葉をふります。

ワンポイント

トマトやしいたけからたくさん水分が出るので、水加減は控えめにしましょう。