

自家製お味噌が旨さ引き立てる

味噌じゅーしい

沖縄風炊き込みごはん



Miso-takikomigohan



自家製お味噌で
芳醇な香り

Delicious
moment

撮影料理 スタイリング / kumie ochi
構成 / naoki onishi



材料 (3〜4人分)

米	2合
豚バラ肉 (薄切り)	100g
刻み昆布	10g
にんじん	30g
こんにゃく	1/4枚
干しいたけ	2枚
味噌	大さじ3
みりん	大さじ2
しょうゆ	小さじ1/2

*味噌はつけもとの乾燥米こうじを使って作ったもの
(塩度およそ10%)

作り方

- ① 干しいたけは水で戻し、米はといでザルにあげておく。
- ② 豚バラ肉はこま切りに、にんじん、こんにゃく、①のしいたけは1センチ角で切る。
- ③ 炊飯器に米と2合の分量の水を加える。そこに味噌、みりん、しょうゆを加え、よく混ぜておく。
- ④ ③に入れて通常通りに炊く。