

しんぷるなのにこんなに美味しい

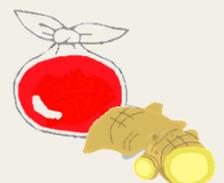
刻み紅しょうがのおにぎり

香り鮮烈

撮影・料理・スタイリング / kurie oohira
構成 / naki shi



紅しょうが漬の素 30g



【材料】(おにぎり2個分)

ごはん

200g

つけどと「紅しょうが漬の素」で
漬けた紅しょうが 適宜(お好みで)

【作り方】

- ① 紅しょうがは、紅しょうが漬の素裏面の作り方で漬けておく。
- ② ボールにお好みの大きさに刻んだ紅しょうがとごはんを入れてかき混ぜる。
- ③ おにぎり1個分(約100g)の分量をとり、形をととのえながら握って完成。