

おいしさ際立つ！ネギニラ醬

もやしの炊き込みごはん



撮影・料理・スタイリング／kuni-e ochi-i
構成／nooki-onishi-i

【材料】2〜3人分

米	2合
合いびき肉	150g
豆もやし	100g
しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ1
砂糖	小さじ1
ごま油	小さじ2
すりおろしにんにく	1かけ分
①	

【醬 ジャン】

みじん切りねぎ	大さじ2
みじん切りニラ	大さじ2
しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ2
いりごま	大さじ1
キムチの素	大さじ1

【作り方】

- ① 合いびき肉とAを混ぜ合わせておく。
- ② 米は洗ってざるにあげ、炊飯器に米を入れ、2合の目盛りまで水を加える。表面に①を広げてのせ、さらに豆もやしものを炊飯する。
- ③ 別の容器に、醬（ジャン）の材料をよく混ぜ合わせておく。
- ④ ご飯が炊けたら具材をよく混ぜ、器に盛り、醬（ジャン）をかけていただく。



キムチ漬の素 100g