

おいしいから、ついおかわり

ゆず漬大根の炊き込みごはん

素朴でやさしさ彩る味

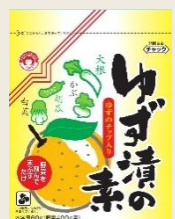
撮影・料理・スタイリング／kunnies
構成／naoki-oushi-

【材料】

米	2合
大根	240g
ゆず漬の素	28g

【作り方】

- ① 大根は8ミリの角切りにし、ポリ袋にゆず漬の素と一緒に入れる。軽くもんだ後、空気を抜いて袋の口を縛り、冷蔵庫に数時間置く。
- ② 米は洗ってざるに上げる。
- ③ ポリ袋で漬けた大根をざるに上げ、漬け汁は取っておく。
- ④ 炊飯器に米を入れ、③の漬け汁を加える。さらに2合の目盛りまで水を加えて軽く混ぜ、大根をのせて炊飯する。
- ⑤ 炊きあがったら全体を混ぜる。



ゆず漬の素 60g