

あさ漬の素で炊き込みご飯

旨味シニシニおむすび



撮影・料理・スタイリング／kume ochi
構成／naoki onishi

【材料】

米	2合
あさ漬の素	小さじ2と2.5 (およそ9g)
サラダ油	小さじ1
酢	小さじ1

【作り方】

- ① 米は洗い、ザルにあげる。
- ② 炊飯釜に米と2合の目盛りに合わせた水を入れる。
そこにあさ漬の素、サラダ油、酢を加えて炊き上げる。
- ③ 炊きあがったら好みの大きさに握る。

*いりごまを混ぜたり、海苔を巻いて食べてもおいしい。



あさ漬の素 80g