

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- 米：2合
- 秋刀魚：2匹
- 栗：15個
- しょうゆ：大さじ2
- みりん：大さじ2
- 酒：大さじ2
- だし汁：400ml

作り方

1. 米は炊く30分前に洗い、水を切っておく。
2. 秋刀魚は三枚におろし、一口大に切る。栗は皮を剥き、一晩水に浸けて渋皮を取る。
3. 炊飯器に米とだし汁、しょうゆ、みりん、酒を入れて混ぜ、秋刀魚と栗を上に乗せる。
4. 炊飯器のスイッチを入れ、炊き上がったら全体を混ぜてから蓋をして10分間蒸らす。