\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：4人分

- 鍋
- 鶏もも肉：2枚
- 豆腐：1丁
- 白菜：1/4個
- 長ネギ：1本
- しいたけ：4個
- 昆布：1枚
- 柚子：2個
- 塩：適量
- 胡椒：適量

作り方

1. 鍋に昆布と水を入れて一晩浸す。鶏もも肉は一口大に切り、豆腐と白菜、長ネギ、しいたけは適当な大きさに切る。
2. 鍋に切った具材と柚子の皮を加え、火にかけて煮る。塩と胡椒で味を調える。
3. 米は炊く30分前に洗い、水を切っておく。栗は皮を剥き、一晩水に浸けて渋皮を取る。
4. 炊飯器に米と栗、塩を加えて炊く。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。
5. 鍋と栗ごはんを同時に楽しむ。

- **栗ごはん：**
- **米：2合**
- **栗：15個**
- **塩：小さじ1**