

炒り大豆ご飯

材料	分量	材料	分量
お米	2合	炒り大豆	40～50g
酒	大さじ2	醤油	大さじ1と1/2
食塩	1つまみ	三つ葉、小葱	お好みで
ちりめんじゃこ	20g		

《作り方》

- ①米を洗い、いつもの水加減でしばらく浸水する。
- ②ちりめんじゃこに、さっと熱湯をかけて水切りする
- ③大豆をよく熱したフライパンに入れ、弱火で炒る。豆が熱になったら、火を止めて醤油を加える。
- ④米を炊く直前に、①に酒と食塩を加えよく混ぜる。②、③を散らし入れ、いつもの炊飯モードで炊く。

