

筍ご飯その1



▼材料（2人分）

- 筍 …300g
- 油揚げ …1枚
- もみのり …適宜
- 米 …2合
- 赤唐辛子 …1本
- A：
 - ・水 …400cc
 - ・薄口醤油 …大2
 - ・酒、砂糖 …各大1

▼作り方

- ① 筍はたっぷりの水に、米のとぎ汁と赤唐辛子を加えて茹でる。
- ② ①は食べやすい大きさに切り、油揚げは棒切りにする。
- ③ 土鍋に洗った米、②、Aを混ぜて炊く。
(沸騰するまで中火、沸騰したら弱火で10分、更に火を止めて10分蒸す)