

ごぼうと鶏の炊き込み飯



▼材料（2人分）

- ごぼう …1本
- 鶏もも肉 …1/2枚
- 米 …2合
- 万能葱 …3本
- A：
 - ・だし汁 …400cc
 - ・酒、薄口醤油 …各大2
 - ・塩 …小1/2
- B：
 - ・薄口醤油、酒、みりん、砂糖 …各大1

▼作り方

- ① ごぼうはささがきにし、鶏もも肉は細切れにする。
- ② 土鍋に米、Aと鶏もも肉を入れ、沸騰するまでは中火で炊き後は弱火で10分、そして火を止めて10分蒸らす。
- ③ ごぼうはBで煮る。
- ④ 炊き上がったら③を混ぜ、万能葱の小口切りを散らす。