

赤大根と鶏の炊き込み飯



▼材料（4人分）

- 赤大根 …1本
- 鶏もも肉 …1/2枚
- 米 …2合
- A：
 - ・だし汁 …380cc
 - ・濃口醤油、みりん …各大1
 - ・塩 …小1/2

▼作り方

- ① 赤大根は棒切りにし、鶏もも肉は一口大に切る。
- ② 土鍋に洗ってザルにあげておいた米、①、Aを入れる。
- ③ 火にかけて沸騰したら弱火にして10分炊き、火を消して10分蒸す。
- ④ 余熱がある間に刻んだ葉を加える。