

大根飯



▼材料（4人分）

- 大根 …1/3 本
- 大根の葉 …50g
- 鶏ひき肉 …100g
- 生姜 …1 片
- 米 …2 合
- A
 - ・水 …400cc
 - ・鶏ガラスープの素 …大 1
 - ・濃口醤油、酒、砂糖 …各大 1
- 塩、こしょう …各適量

▼作り方

- ① 米は炊く 30 分以上前に洗ってザルにあげ、水気をきっておく。
- ② 大根は 1cm 角に切る。
- ③ フライパンにごま油（分量外…大 1）を入れて生姜の千切りを炒め、鶏ひき肉を炒めて塩、こしょうする。
- ④ 炊飯器に①、②、③、Aを混ぜて炊く。
- ⑤ 葉は細かく刻んで熱湯を回しかけ、水気を絞って混ぜる。