

トマトとミツバの炊き込みご飯



～材料（4人分）～

米…2合

かつおだし…400ml

塩…適宜

ミツバ（根が付いているものは落とし、ゆでておく）…1把

トマト…中2個

～作り方～

- (1) 米をとき、ざるにあげて20分置く。
 - (2) 炊飯器にかつおだしと塩を入れ、(1)の米を入れ20分浸す。
 - (3) トマトを湯むきしてさいの目に切り、炊飯器に入れてさっと混ぜ、炊飯器のスイッチを入れる。
 - (4) 炊き上がったご飯にざく切りにしたミツバを混ぜ合わせ出来上がり。
- (根ミツバを使用した場合は、残った根できんぴらを作り炊き込みご飯に添えるのがお勧め)