

料理名

タコとトマトの炊き込みご飯

材料

(4人分)

- 米…300g
- ゆでだこ…1本
- トマト（中）…1個
- ショウガ…1片
- だし汁
 - かつおだし汁…270g
 - 料理酒…大さじ1
 - しょうゆ…大さじ1
 - 塩…小さじ1/2
- イタリアンパセリ…適宜



作り方

- (1) 米を研ぎざる上げし、ゆでだこは薄切りに、トマトは8等分に、ショウガは千切りにする。
- (2) 炊飯器にだし汁の材料を合わせ、(1)の米、ゆでだこ、トマトを入れ、20分浸水してから炊き上げる。
- (3) (2)を器に盛り付け、イタリアンパセリを飾り出来上がり。