



阿波太ねぎとひき肉の炊き込み飯

材 料

	(1人分)	(4人分)
● 阿波太ねぎ	…1/4本	…1本
● 豚ひき肉	…50g	…200g
● 米	…1合	…3合
—A—		
水	…200cc	…600cc
カレー粉	…小1	…大1
濃口醤油	…小1	…大1
酒	…小1	…大1
砂糖	…小1/2	…小2
コンソメ顆粒	…小1/2	…小2
塩	…適量	…適量
こしょう	…適量	…適量

作り方

- ① 阿波太ねぎの茎は3cmの千切りにし、緑の葉は小口切りにする。
- ② 炊飯器に洗った米、①の白い部分、Aを入れて軽く混ぜて普通に炊く。
- ③ 炊き上がる10分前に①の緑の葉を加える。

● 葉の緑色を綺麗に出すために、仕上がる前に加えます。

