



## エスニック混ぜご飯

### ■材料

海老 8尾(約100g)

A | 酒 小さじ1

塩 少々

酒・ナンプラー 各小さじ1/2

さやいんげん 8本

豆もやし 80g

生姜の千切り 8g

B | 鶏ガラスープの素 小さじ1/2

お湯 大さじ2

みりん 大さじ1

しょう油 小さじ2

冷やご飯 300g

ライムのくし切り(お好みで) 適量

### ■作り方

- 1 海老は殻をむいて尾を取り、背わたを取り除きます。Aをふりかけて5分程おいてサッと洗って汁気をふき取ります。酒とナンプラーを絡めます。
- 2 さやいんげんは斜めに6~7等分します。豆もやしはひげ根を取り除きます。
- 3 本体に①の海老、②の野菜、生姜の千切りを入れ、Bを加えて混ぜます。
- 4 ザルを本体にセットし、冷やご飯をのせてフタをします。電子レンジ(500W)で5分加熱します。取り出してご飯を本体に入れてさっくりと混ぜ、再びフタをして5分程おいて味を落ち着かせます。お好みでライム等をかけて頂きます。