



やみつきになる美味しさ 鮭ご飯

材料	米	1合(150g)	酒 ^㊸	小さじ1/2
	水	220ml	三つ葉	適量
	塩鮭	1切れ(80g)	生姜(千切り)	適量
	酒 ^㊹	小さじ1/4	外容器用の水	200ml
	うすくち醤油	小さじ1/2		

作り方

- 1 内容容器に研いだ米と分量の水を入れ、15分程吸水を行います。
- 2 塩鮭に酒^㊹をふり5分おき、汁気を拭き取っておく。
- 3 内容容器にうすくち醤油、酒^㊸を入れひと混ぜし、塩鮭を半分に切り、のせる。
- 4 外容器に分量の水を入れて内容容器をセットする。フタをしっかりとめて電子レンジ(500W)で12分加熱する。
- 5 そのまま10分蒸らして、粗みじん切りにした三つ葉をのせ、千切りの生姜を添える。
- 6 頂く前に塩鮭を取り出し、骨を取り除いて身をほぐし、ご飯と混ぜる。