

QUEEN'S RECIPE from



Instagram



とろとろの玉ねぎと
出汁の優しさが染みる！
あったか炊き込みご飯

新玉ねぎの炊き込みご飯

材料(4人分)

新玉ねぎ	1個	水	360ml
生姜	2片	酒	大さじ1
米	2合	A みりん	大さじ1
桜えび	20g	薄口醤油	小さじ1
		塩	少々
炭火焼あご入りだしパック	1袋	バター	10g
		青ねぎ(小口切り)	適量

作り方(調理時間:約15分)※炊飯する時間を除く

- 1 お米は洗って20~30分浸水し、ザルに上げておく。
- 2 玉ねぎは8等分のくし切りにする。生姜を千切りにする。
- 3 炊飯器に①とA、炭火焼あご入りだしパックの袋を開封して入れ、軽く混ぜる。
- 4 ②、桜えびを入れて炊飯する。
- 5 炊き上がったらバターを加え混ぜ、器に盛り付け、青ねぎを散らす。



〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
炭火焼あご入りだし