

深川めし

ごぼうと白みそで
美味しさUP!

【材 料】 4人分

米	2合	
だし汁	280ml	
薄口しょうゆ	大さじ2	
酒	大さじ2	
あさりむき身 生	200g	
ごぼう	50g	ささがき
にんじん	50g	千切り
長ねぎ	50g	薄小口切り
しょうがチューブ	5g	
油	大さじ1	
しょうゆ	大さじ1	
砂糖	大さじ1	
酒	大さじ1	
みりん	大さじ1	
だし汁	100ml	
白みそ	20g	

【作り方】

- ① だし汁と調味料を入れてご飯を炊く。
- ② あさりをさっと茹でこぼす。
- ③ 油でごぼう、にんじん、長ねぎ、しょうがを炒めだし汁を加えて、ごぼうが柔らかくなるまで煮る。
- ④ 調味料を加え、あさりを入れ煮含める。
- ⑤ 炊き上がったご飯に具を混ぜて出来上がり。

※生あさりがおすすです

