



「枝豆ご飯」



お米2合を洗い、2合分の水を入れ30～1時間浸水する。

枝豆150～200gはさやごと1分ほど、熱湯で茹でるか、

耐熱容器に入れて600W1分ほど加熱する。

粗熱が取れたらさやからだす。浸水後のお米に小1くらいの塩を入れ優しくかき混ぜ、塩を溶かし、枝豆を散らして炊飯する。

- * 枝豆を軽く茹でた方がさやから枝豆を綺麗に取り出しやすくなります。
- * だし汁を入れて炊いても美味しいです。
- * ひじきやしらす、梅干しなどを加えても美味しいです。
- * 写真は炊きあがってからひろめ堂のひじきふりかけを入れました。ふりかけを入れるため、塩は入れず炊飯します。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや #yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。皆様の投稿、お待ちしております！

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880