

かまぼこ茶飯



★材料★ 米1合に対して
醤油 大さじ1
白だし 大さじ1/2
かまぼこ 適量

★作り方★

- ①米を洗って適量の水、醤油、白だしを加えて炊飯器にセットする。
- ②かまぼこを食べやすい大きさに切る。
- ③炊きあがった茶飯に切ったかまぼこを混ぜ込む。

- ★ 白だしがなくても大丈夫！塩で味を調えよう！
- ★ かまぼこは厚く切ると歯ごたえが楽しめます。
- ★ はんぺんやちくわでも美味しくできます。

かまぼこの
ぷりとした食感
かくせになる！
ほんのりできる
おこげも嬉しい

