

大塚にんじん飯



材料（5人分）

米	3カップ	人参	300g	ごぼう	100g
干し椎茸	3枚	油揚げ	2枚	醤油	大さじ2.5
酒	大さじ2	塩	小さじ1	だし	小さじ2

作り方

米をといで普通のごはんより控えめの水に30分浸す。椎茸は水にもどす。ごぼうは薄いさがきにして水にさらしてあく抜きする。

人参、椎茸、油揚げはせん切りにする。

醤油、酒、塩、だしを浸してある米の中に入れてかきまぜ、そのうえに の材料とあく抜きしたさがきごぼうを入れて炊きあげる。

重箱・大皿などにボリュームよく盛りつけ、小皿に取っていただく。