

万願寺とうがらしの炊き込みご飯



材料) 作りやすい分量

万願寺とうがらし2本 約60g

油揚げ 30g

白米2合315g

だし適量

A=薄口醤油・日本酒各大さじ1と1/2

作り方)

1. 白米は水で研いでざるに30分ほど上げておく。
2. 万願寺とうがらしはヘタを取り、縦半分に切って中のワタとタネを取り除き、千切りにする。油揚げは2cmの長さの千切りにする。
3. 土鍋や炊飯器に1を入れ、Aを注いでメモリのところまでだしを注ぎ（土鍋の場合は計量カップにAを注ぎ、400ccのメモリのところまでだしを注ぐ）2を入れて蓋をし、炊く。
4. 蓋を開け、ざっくりと混ぜ、お椀に盛る。

※好みで新生姜30gを入れても良い。