

鯖缶の洋風炊き込みご飯 レシピ・作り方

とっても簡単にできます！

<料理レシピ (材料：作りやすい分量) >



| | |
|-----------|-----------|
| ○米 | 3合 |
| ○鯖缶 (醤油煮) | 1缶 |
| ○トマト | 1個 |
| ○しょうが | 1カケ (20g) |
| ○オリーブオイル | 小さじ1/2 |
| ○酒 | 小さじ1 |
| ○大葉 | 5枚 |
| ○レモン | お好みで |

<作り方>



① 材料を用意する。



② トマトはヘタを取り、1cm角に切る。



③ しょうがは、みじん切りにする。



④ お米を研ぎ、水を少し少なめにし、鯖缶の汁を加える。



⑤ ④に②、③、鯖缶を加え、オリーブオイルと酒を加えて炊飯する。



⑥ ご飯が炊けたら、混ぜ合わせ器に盛る。



⑦ 細切りにした大葉とレモンを添えたら出来上がり。