

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。