



Recipe まいにちの発酵レシピ

しょうがごはん

Ingredients 材料 / 4 人分

米	2 合
水	400cc
(A)	
酒	大さじ 1
しょうゆ	大さじ 1
塩	大さじ 1
昆布	5cm
ショウガ	50g
油揚げ	1/2 枚 (40g)

Directions 作り方

- ① 米は洗ってザルにあげ、分量の水に浸します。(30分～1時間)
- ② ショウガはせん切りにし、油揚げは油抜きして5mm角くらいに切る。
- ③ ①にAを入れ、昆布とショウガと油揚げをのせて炊く。
- ④ 炊き上がったら全体をかき混ぜて蒸らす。