

レシピ紹介～タッピーといめし



分量 4人分

米	2合		
しょう油	小さじ1と1/2		
酒	小さじ1		
塩	小さじ1/3 弱		
鶏がらスープ	適量		
<具>			
鶏むね肉	80g	しょうが	1かけ
鶏もも肉	80g	酒	小さじ1
玉ねぎ	180g		
<調味料>			
炒め油	小さじ1/2		
塩	小さじ1/3		
しょうゆ	大さじ1	酒	小さじ1
みりん	小さじ1	砂糖	小さじ2

作り方

- ① 米をといでおく。
- ② 鶏肉は2cm角に切り、すりおろしたしょうがと酒で下味をつける。
- ③ 玉ねぎは角切りにする。
- ④ 油を熱し、鶏肉を炒め、玉ねぎを入れてよく炒め、調味料を入れて煮る。
(※このとき出た煮汁は炊飯につかう)
- ⑤ 米は、しょう油・酒・塩・鶏がらスープと④の煮汁を加えて、水分を調節して炊く。
- ⑥ 炊きあがったご飯に、④の具を混ぜ合わせたら出来上がり。