

バター香るミョウガご飯

材料（4人分）

材料

ミョウガ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6個（半割、小口切り）

（A）バター小2さじ・（B）醤油小さじ1

米・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2合

帆立缶の身・・・・・・・・・・・・・・・・ 小1缶分

（C）

醤油・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 小さじ2

酒・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ1

水+帆立缶の汁・・・・・・・・・・ 適量

塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 適量

1. 米はといでおく。
2. ミョウガは半割にしてから小口切りにしておく。
3. フライパンを熱して（A）を入れ、②を加えてさっと炒め（B）で調味しておく。
4. ①を（C）で水加減して帆立缶の身を加えて炊き、蒸らしになったら③を加える。
5. ④が炊きあがったら全体にさっくりと混ぜて器に盛る。



ミョウガは強火でさっと炒めるのがコツ。

意外にも知れないですが、ミョウガとバター
の相性はピッタリ。

残ったら焼きオニギリにしても美味しいです。