

さつまいもごはん



材料（4人分）

- ・お米…………… 2合
- ・さつまいも…………… 大1本
- ・日本酒…………… 大さじ2
- ・みりん…………… 大さじ1
- ・顆粒だし…………… 3g
- ・水…………… 適量
- ・ごま塩…………… 好み

作り方

1. さつまいもは良く洗って一口サイズのブロック状に切っておく。切り終えたさつまいもは10分程度水にさらしておく。
2. 研いだお米が入った炊飯器に、酒・みりん・顆粒だしを入れ2合の目盛りまで水を入れる。
3. 炊飯器に水を切ったさつまいもを入れて炊飯を開始する。
4. 炊き上がったら器に盛って完成。好みでごま塩を振りかける。

メモ欄

