



春の彩り🍷

アスパラガスとコーンの 炊き込みご飯

材料(2人前)

お米	2合
★アスパラガス(斜め切り)	50g
★コーン(缶詰)	50g
★かつおだし	300ml
★濃口醤油	大さじ1.5
バター	7g
胡椒	適量

作り方

1. アスパラガスは根元の皮をピーラー等で剥いてから薄めの斜め切りにする。
2. お米を研いだ炊飯器に★を加え、2合の分量のところまで水を加えて炊飯ボタンを押す。
3. 炊き上がったらバターを入れて混ぜ合わせた後、器に盛り付けてお好みで胡椒をかければ完成！

ポイント💡

水分量を間違えないように⚠

だし醤油や白だしを活用すればより簡単にできます🍷