

キャロットライス

材料 4～5人分

- ・^{こめ}米 2^{ごう}合 (300グラム)
- ・^{さけ}酒 5g ^{こさじ}小さじ1
- ・^{しお}しお 1g (小さじ1/5)
- ・バター 7g
- ・^{にんじん}にんじん 40g

作り方

- ①^{こめ}お米は、^{みず}水で^{あらい}洗い、^{ぶんりょう}分量の^{みず}水で^{しんすい}浸水する。
(あとで^{さけ}酒と^{にんじん}人参が^{はいる}入るので、^{すこし}少しだけ^{すいぶん}水分を^{ひか}控えるとべちゃっと
なりにくいです)
- ②^{にんじん}にんじんは、^{みじんぎりに}みじんぎりにする。
- ③^{しんすい}浸水した^{こめ}お米に、^{さけ}酒と^{しお}塩を^{いれて}入れてひと^{まぜし}まぜし、^{うえ}上に^{にんじん}人参を
の^{せる}せる。最後に、^{さいご}こまかく^{きつ}切った^{バター}バターをの^せせ、^{すいはん}炊飯する。
- ④^{たきあがっ}炊き上がった^{たら}たら、^{かるくま}軽く^{混ぜて}混ぜて、^{できあがり}できあがり♪