

# たけのご飯

## <材料>

- ・たけのこ・・・1本（300g）
- ・米・・・・・・・・3合
- ・大根・・・・約1/3本
- ・油揚げ・・・・1枚
- ・顆粒だし・・・・小さじ1

## 【A】

- ・水・・・カップ2 + 1/4
- ・うすくち醤油・・・45ml
- ・酒・・・・・・・・45ml



- ・木の芽・・・あれば適量
- ・塩・・・・小さじ1弱

## <作り方>

- 1・大根はすりおろし、おろし汁カップ1を用意する。同量の水、塩小さじ1弱とともにボウルに合わせる。大根おろしはそのまま食べたり、料理に使っても良い。
- 2・たけのこは縦半分に切って皮をむき、さらに半分に切って1cm厚さに切る。1のボウルに入れて30分以上浸す。※たけのこは繊維を断つように切る。やや厚めに切ると食感がいい。
- 3・米は洗い、ヒタヒタの水に15分間浸し、ザルにあげて15分ほどおく。
- 4・油揚げは包丁で小さめに切る。熱湯をかけてきつく絞って油抜きをしておく。
- 5・炊飯器の内釜に3と【A】、4を入れて軽く混ぜる。水で洗った2をのせて（水加減をしてから、たけのこをのせて）ふつうに炊く。※水加減をしてからたけのこをのせる。
- 6・炊きあがったら、全体をほぐし器に盛り、木の芽があれば添える。