

セロリご飯

【鍋】炊飯鍋

【材料】 米 3カップ セロリ 1本 水 3カップ
 ごま油 大さじ1 醤油 大さじ1
 酒 大さじ1 鰹節 1パック
 塩 小さじ1/2

【作り方】

- ①米を洗い、ざるにあげ30分くらいおいていく
- ②セロリ（茎の部分）をカッターでみじん切り
- ③ごま油で②を炒める
- ④醤油・酒を入れて更に炒め、最後に鰹節を入れて軽く炒める
- ⑤一度取り出す
- ⑥米を入れ、水、塩を入れて軽く混ぜる
- ⑦取り出した具材を中央にこんもりといれて、炊く
(沸騰して“ピー”となってから弱火で10分、10分蒸らして出来上がり)



- ⑧炊きあがったら、葉の部分を入れて蒸す
- ⑨蒸らして混ぜたら出来上がり

最後に白ごまをトッピングしても OK