

鯛めし



料理特徴

だしの旨味豊かな一品です。味付けだけでなく、鯛の下味にも匠味白だしを使用しています。

材料 4人分

| 材料名 | 使用量 | 材料名 | 使用量 |
|--------|------|-----|-----|
| 鯛(切り身) | 2切れ | | |
| 匠味白だし | 15ml | | |
| 酒 | 30ml | | |
| 米 | 2合 | | |
| 匠味白だし | 50ml | | |
| 水 | 適量 | | |
| 三つ葉 | 適量 | | |

作り方

- ①匠味白だし・酒を合わせて鯛を漬け込み、20分程度経ったら取り出す。
- ②米を研いで30分以上水に浸漬させたらザルで水切りする。
- ③炊飯器に米を入れて匠味白だし・水を注ぎ(水は炊飯器のメモリに合わせる)、鯛を入れて炊く。
- ④炊き上がったら10分程度蒸らし、鯛の骨を取り除いて全体を混ぜ合わせる。茶碗に盛り付け、刻んだ三つ葉を散らして出来上がり。