

鯛めし



料理特徴

素材の色を活かした炊き込みご飯です。上品な仕上がりになります。

材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
米	2カップ		
正田こくみ醤油	25g		
だし汁	300cc		
清酒	30g		
上白糖	4g		
鯛	1/2尾		
塩	少々		
三つ葉	適量		

作り方

- ①米をとぎ水気を切って、釜に米・正田こくみ醤油・清酒・だし汁・上白糖・炙り焼きした鯛の身(盛り付け用の身は残しておく)を加え、炊き上げる。
- ②三つ葉は塩を入れた湯でさっと茹で、冷水にとり色止めをする。
- ③炊き上がった鯛めしはよく混ぜて、器に盛り付け三つ葉と盛り付け用に焼いた鯛をのせて出来上がり。