

鶏とごぼうの炊き込みごはん



料理特徴

鴨汁つゆは鶏肉との相性も良く、定番メニューの「鶏とごぼうの炊き込みごはん」を簡単に作ることができます。

材料 6人分

材料名	使用量	材料名	使用量
米	3合		
鴨汁つゆ	2袋		
水	適量		
鶏もも肉	150g		
ごぼう	40g		
人参	20g		

作り方

- ①米を研いでザルに上げておく。
- ②鶏肉は1cm角に切る。ごぼうはささがき、人参は拍子木切りにする。
- ③炊飯器に①と鴨汁つゆを入れ、炊飯器のメモリまで水を加えてよく混ぜる。
- ④②を入れて平らにし、炊飯器で炊く。
- ⑤器に盛り付けて出来上がり。