

～やまぐち食べきりアイデア～

おでんの炊き込みごはん



(2人前)

○食材等

- ・残り物のおでん
- ・おでんの汁(2カップ)
- ・米(2カップ)

○調味料

- ・しょうがおろし汁(少々)

(経費目安 100円)

<作り方>

- 1 おでんの具を小さく刻む
- 2 米2カップをとぎ、土鍋に米を入れ、おでんの汁2カップを加える
- 3 刻んだおでんの具を上に乗せ蓋をして強火で炊く
- 4 沸騰したら、火を弱め、12分炊いた後、火を止め10分間蒸らす
- 5 しょうが汁をふり、強火にかけ1分すると底におこげが出来上がり、完成



【アイデア発案者】

やまぐち食べきり協力店：キッチンあさくら

(山口市熊野町933-7/TEL 083-922-5363)

おでんが、ちょっと残ったときには、
具を切り、これを材料にすれば
さっと出来上がります。
土鍋を使って調理すれば、
おこげが出来てよいです。
また、これが残った場合には、
お茶漬けにして食してもおいしくいただけます。

