

## 新生姜の炊き込みご飯

★材 料 (4~6人分)★

米	3合
新生姜	30g
塩こうじ	大さじ2
白ごま	少し

### 作り方

- ① 米は洗ってごはん釜に入れ、普通の水加減をします。
- ② 生姜は洗って皮付きのまま千切りにして、塩こうじ大さじ2とともに  
①のごはん釜に入れてかるく混ぜ合わせ30分ほどおきます。
- ③ ごはん釜に火を入れて炊きあがりを待ちます。
- ④ 炊きあがったら、10分蒸らしてからフタを開け、しゃもじでご飯を切るように混ぜます。