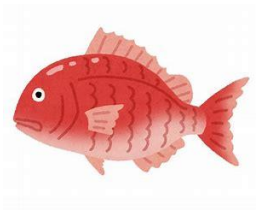


# 鯛飯



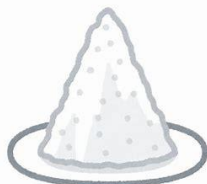
## 鯛飯

### ■材料 (2人分)

米	2合	A {	昆布	1枚 (10cm)
鯛切り身	2切れ (1切れ 140g)		醤油	大1
塩	少々		酒	大1
みつば	適宜		みりん	小2
			塩	小1/3

### ■作り方

- ① 米は洗って、水に30分ほど浸けてザルにあげる。
- ② 鯛の切り身は塩をふり、グリルで7分焼く。
- ③ 釜に①を入れ、Aと釜の目盛まで水を加えひと混ぜし、②をのせて炊く。
- ④ 炊飯機能を使い、切れるまで待つ。



※この印刷物は著作物に該当するため、ご家庭での使用目的以外に使用しないでください。