

パセリご飯



材料

◆パセリの葉	40~50g
◆米	4合
◆だし昆布	10cmを1枚
◆白だし	40cc
◆酒	20cc
◆ちりめん	20g
◆にんじん	1/4本

作り方

- ① パセリをさつと茹で、1~2cm程度に刻む
- ② にんじんを2~3cm程度に拍子木切りにする
- ③ 米を研いで白だしと酒を加え、通常の水加減にする
- ④ パセリ以外の材料を全て炊飯器に入れ、炊飯
- ⑤ 炊きあがったご飯に①のパセリを混ぜて出来上がり