



「結びの神」のおいしさ発見!レシピ ④

伊勢飯

<材料>

結びの神…2合 鰹だし…180cc 昆布だし…180cc 伊勢たまり醤油…少々
おねば…少々 辛子…適宜 薬味…適宜

<作り方>

- ①結びの神を洗い、水切りしたら、鰹だし、昆布だしにしっかり浸漬する。
- ②しっかりおこげご飯になるように炊き上げる。(土鍋炊きがおすすです。)
- ③分量以外の結びの神少々にたっぷりの水でおもゆを炊き、おねばを作る。
- ④③のおねばに伊勢たまり醤油を加えてあんにする。
- ⑤炊き上がったおこげご飯に伊勢たまりあんをかけて、出来上がり。
- ⑥お好みにて辛子、薬味を添える。

「結びの神」のおいしさ発見!レシピ ⑤

ヤマト炊ける飯

<材料>

結びの神…2合 豆乳…180cc 昆布だし…180cc 塩…適宜

<作り方>

- ①結びの神を洗い、水切りしたら豆乳と昆布だしに塩を加え、しっかり浸漬する。
- ②そのまま炊飯して、出来上がり。

