

## 利久胡麻をもっと 楽しむレシピ

## キャベツとよもぎごま塩の炊き込みごはん ～しょうが風味～

### 使用した商品



よもぎごま塩を使ったレシピ



### 材料 2人分



### 作り方

白米	2カップ
水	400ml
キャベツ	100g
しょうが	7g
油揚げ	1枚

- 1 白米を洗い、30分以上浸水する。
- 2 キャベツは芯も含めて2cm角に切る。
- 3 しょうがと油揚げは千切りにする。
- 4 炊飯器に白米(浸水した水ごと)と、キャベツ・しょうが・油揚げ・【A】の材料を一緒に入れて炊く。

### ■ 【A】の材料

利久胡麻 よもぎごま塩	大さじ2
昆布	5cm
塩	小さじ1/2
白醤油(または薄口醤油)	大さじ1
本みりん	大さじ1