

桜えびと青のり赤米ご飯

桜えびと青のりの風味が上品に薫り、赤米の色がうつるので見た目にも可愛らしい色に仕上がります。冷めてもおいしいのでおにぎりにもピッタリの一品です。



材料

桜えび	20g
青のり	3g
皮むきタイプいりゴマ	大さじ3
塩	適量
白米	2合
赤米	大さじ2

できあがり 2合分

作り方

- ① 白米に赤米を混ぜて研ぎ、炊飯します。
- ② 桜えびはフライパンで乾煎りします。
- ③ ②に青のり、皮むきタイプいりゴマを加えて混ぜ、塩で味を調えます。
- ④ ①が炊きあがったら③を混ぜ合わせます。