

たけのこごはん

材料 4人分

米	2合
たけのこ(ゆで)	140g
人参	1/4本
油揚げ	1枚
しょうゆ	大さじ2
酒	大さじ2
みりん	大さじ2
塩	少々
出し汁	適量

作り方

- ① たけのこ、人参は食べやすい大きさに切る。
- ② 油揚げは油抜きを□と同じ大きさに切る。
- ③ 研いだ米にだし汁以外の調味料を入れ、2合のラインまでだし汁を入れる。
- ④ 切ったたけのこ、人参、油揚げを入れて炊飯する。
- ⑤ 炊きあがったら混ぜ合わせ、出来上がり！！

ウインナーサモサ

材料

ウインナー	好きな数だけ
ワンタンの皮	ウインナーと同じ数
水(閉じる用)	適量
揚げ油	適量

作り方

- ① ワンタンの皮を並べ、ウインナーをのせぐるぐると巻いていきます。巻き終わりは水でぬらしてくっつける。
- ② 180度の揚げ油で、表面がきつね色になるまで揚げ、油を切る。
- ③ 器に盛り付け、出来上がり！！