🏎 🍆 🔞 🥕 🍎 📞 🥒 🔞

館山クッキング大使 川上文代の

川上先生ブログ http://ameblo.jp/fumiyokawakami

118 さわやか深川めし

米2合

あさりの水煮 (汁ごと総量 1 3 5 g) 1 缶 水350ml 醤油大さじ1 みりん大さじ1 生姜 半かけ レモン1/2個





<作り方>

- 1.米を研いだ後、水に20分つけて、ざるにあけて水分を20分切る。
- 2. 生姜はせん切り、レモンは薄い輪切りにする。
- 3. 土鍋に、1の米、あさりの水煮、生姜、醤油、みりん、水を入れて火にかけ、沸騰し たら弱火にして蓋をして10分炊き、レモンの輪切りを飾り、10分蒸らす。

ワンポイントアドバイス



- ・深川めしも、あさりの水煮を使うと、いつでも作れて便利です。生 のあさりを使う場合は、分量の水であさりを煮て、口が開いたら身 を取り出して使いましょう。
- ・あさりの代わりに、いわしやさば缶なども便利です。爽やかなレモ ンの香りは、魚と相性抜群です。
- ・彩りに、小ねぎや三つ葉などを刻んでも。























