

～アスパラの炊き込みごはん～

<材料>

★アスパラ	1束(3～4本)
★米	2合
★酒	大さじ1
★みりん	大さじ1
★バター	10gくらい

- ①アスパラを2～3cmの輪切りにする。
- ②米2合を洗い、白米を炊くように水加減をする。
(硬めがお好みなら水加減は少なめに)
- ③切ったアスパラ、酒、みりんを入れて炊飯する。
- ④炊きあがったらバターを入れて、蒸らしたら出来上がり！

アスパラの甘さで
おいしいよ！

