



博多じょうもんさん 今月のおすすめレシピ



じゃがいものきんぴら

(材料) 4人分

じゃがいも: 2個(350g)

しょうゆ: 大さじ2

お酒: 大さじ2

砂糖: 小さじ2

ゴマ油: お好みの量

白いりごま: お好みの量

(作り方)

1. じゃがいもは棒状に細目に切り、水にさらした後、水気をよく拭き取る。
2. ゴマ油を熱して1を炒め、しょうゆ・お酒・砂糖を加えて味をととのえる。
3. 器に盛り、白いりごまをふりかけて出来上がり。

芋づるの炊き込みごはん

(材料) 4人分

お米: 2合

生姜すりおろし: 大さじ2

芋づる: 100g

薄あげ: 1枚

人参: 1/2本(約40g)

しめじ: 1/4株(約30g)

☆昆布: 5cm

☆薄口しょうゆ: 大さじ1

☆お酒: 大さじ3



(作り方)

1. 生姜はすりおろし、具材を小さく切る。
2. 炊飯器に洗った米と☆を入れ、お水を2合目盛りまで入れる。
切った具材も入れ、通常どおり炊く。
3. 炊き上がったたら、昆布を取り出し器に盛る。