

# ♪ エコアのガスでうまかきん〜♪

コンロ料理

## 牡蠣のたきこみごはん



材料：2人分

- 米 … 2合
- 牡蠣 … 200g
- 酒 … 50cc
- 水 … 200cc
- 昆布 … 2g
- うすくち醤油 … 大さじ1.5
- みりん … 小さじ2
- 水 … 不足分
- 小ねぎ … 適量



① 牡蠣は片栗粉又は大根おろしを身が壊れないよう優しくもみこみ汚れを付着させる。2〜3回塩水を変えながら洗い、ぬめりをとり除く。



② 鍋に水と酒を入れて昆布を約30分間ほど漬けておく。弱火にかけ、沸騰直前で昆布を取りだし、うすくち醤油、みりんを加えてひと煮立ちさせる。



③ 薄口しょうゆ、みりんを加えて沸騰したら①の牡蠣を加えて弱火で2分間ほど煮る。煮汁と牡蠣の身に分ける。



④ 鍋に洗った米と③の煮汁を濾しながら注ぎ、不足分の水を加える。



⑤ ガス台にセットし、炊飯機能がない場合は、強火にかけ、沸騰したら弱火で11〜12分間加熱する。クツクツとした音が聞こえなくなったら強火で30秒加熱し、火を止めて15分間蒸らす。



⑥ 蓋を取り、牡蠣の身を加え、再度蓋をしてそのまま5分間蒸らす。

### ポイント

この時ガスの便利な炊飯機能を使うと、自動で米の量を計測し炊飯してくれます。