

# こぎつねごはん

【材 料】(4~5人分)

米	2合
鶏ひき肉	50g
にんじん	3cm
油揚げ	1枚
三温糖	大さじ1弱
※砂糖でもOK	
しょうゆ	大さじ2弱
日本酒	小さじ2
みりん	小さじ2

- ① 材料を切る。  
にんじん(細切り) 油揚げ(細い短冊切り)
- ② 鍋に油を熱し、ひき肉を炒める。  
にんじんも加えてさらに炒める。
- ③ 調味料と油揚げを加えて、煮る。
- ④ 味がしみてきたら、具と煮汁に分ける。
- ⑤ 煮汁に水を加えて目盛りに合わせ、米を炊く。
- ⑥ 炊きあがったご飯に、④の具を混ぜ合わせる。

