

# ☆ほたてごはん☆

## <材料:3合分>

米 三合

酒 大1・1/2

しょうゆ 60cc

ほたて貝 250g

もみのり 3g

## <作り方>

- ① 米はよく研ぎ、分量の水をはっておく
- ② ほたて貝をきじょうゆで煮る
- ③ ②が煮えたら、汁をきりほぐしておく  
ひもの部分は食べやすい大きさに切る
- ④ ③の煮汁は計量カップで計っておく
- ⑤ ③の分量の水から④の煮汁分の水をとる  
④の煮汁と酒を加えてごはんを炊く
- ⑥ ⑤に③を混ぜ器に盛り、もみのりをかける

