

鶏ごぼう飯(約1～2人)



材料

鶏ひき肉	120g
ごぼう	40g
ごはん	1 合
醤油	30cc
日本酒	5cc
無添加博多あごふりだし	1 包 (中身を破って)
水	80cc
砂糖	10g

作り方

- 1 フライパンを熱しサラダ油をひいて鶏ひき肉とごぼうを炒める。
- 2 火を弱火にし酒、醤油、砂糖、無添加博多あごふりだし(中身を破って) 水を入れごぼうに火が通り濃いめの味に調整したら山椒を入れボールに移す。
- 3 ボールにご飯を入れよく混ぜて、器に盛り付けて完成。