

ゆずきちご飯

～長門ゆずきち料理～

(約8人分)



■材料

| | |
|------------|------------|
| みょうが | 6個・・・みじん切り |
| ゆずきち | 6個・・・果汁 |
| かつおぶし(糸削り) | 適量 |
| 焼きのり | 適量 |
| ご飯 | 3合 |
| 塩 | 小さじ1 |

■作り方

- ① ご飯は3合に対して小さじ1の塩を加え、普通に炊く(固め)
- ② 炊き上がったご飯にゆずきちの絞り汁を混ぜる。ゆずきちの量はお好みですが、大体小さじ3くらいです。
- ③ 茗荷のみじん切りを一面にのせ、上質の鰹節を隠れるくらいにのせ、刻み海苔をあしらっていただく