

なゆたん通信

燐

“燐”は“りん”と読みます 第58号 令和6年12月16日発行

みなさんは抹茶アイスで 炊き込みご飯を作ったことがありますか？

私は無かったので
作ってみました。



今回は明治の公式サイトに
掲載されていた
「抹茶アイス炊き込みご飯」の
レシピ通りに作りました。



レシピはこちらからどうぞ→
<https://www.meiji.co.jp/sweets/icecream/essel/recipe/145/>



材料は米3合、しめじ1/2パック、
たまねぎ1玉、ウィンナー4本、
水550 ml、塩・コンソメ・酒 適量、
そして明治エッセルスーパーカップ 抹茶1個です。



それぞれの具材を適切な大きさに切り、
「本当に大丈夫か？」という不安を振り払いながら
すべてを釜の中にいれます。



炊飯器を「炊き込みご飯」モードにしてスイッチオン。
一時間ほど待つと、予想通りにきれいな緑色をした
炊き込みご飯ができあがりました！

味はというと、見た目のインパクトに反して
堅実にシンプルなおいしさの炊き込みご飯でした。
お米からはほんのりとお茶の香りがします。

みなさんもぜひ作ってみてください！

(これを作ったあとは炊飯器の内蓋もしっかり洗ってくださいね)



お知らせ

1号から57号まで7年間なゆたん通信を制作していた
藤田がこのたび産休に入りました。
復帰までの間は北川が担当します。



「なゆたん通信」
バックナンバーはこちら
<http://yutaka-wel.com/?cat=36>

