



飛伝第14号「行真ねぎ」を使用して、

「喫茶あん」さんが考案！

## 行真ねぎの

## がっつり炊き込みご飯

### ～材料～（2～3人前）

- 米…2合
- 行真ねぎ…1～2本
- 豚バラ薄切り…70g
- 大葉…2枚
- だし汁…300cc
- しょうゆ…大さじ2.5
- みりん…大さじ2.5

### ～作り方～

- ① 米は洗って、ざるにあけておく。
- ② 行真ねぎ、豚バラは3cm幅に切る。
- ③ ①にだし汁、しょうゆ、みりんを入れ、軽く混ぜ、上に②をのせ、炊飯。
- ④ トッピングに千切りにした大葉をのせて完成！

### ～調理 Point～

ねぎは直径2cmくらいのものがベスト！火も通りやすく食べ応えもあります！  
また、豚バラを使うためジューシーな脂がご飯に染み込み、うま味がアップします！