



軽食

仙台あげ麩と桜エビの炊き込みご飯



【材料】	分量 (4人分)
あげ麩 (いちよう切り)	1/2袋
お米	2合
桜えび	大さじ2
バター	大さじ1
オリーブ油	大さじ1
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
ミモレット	適量
【付け合わせ】	
菜の花	適量

【調理方法】

- 炊飯器に米と仙台麩、桜えび、バター、オリーブ油を加えて炊飯する。
- 炊きあがったら、塩・コショウで味を調べ、刻んだミモレット加える。茹でた菜の花を添えてできあがり。