

山菜炊き込みみご飯



で時短レシピ
30分

山菜の炊き込みみご飯は春の料理の代名詞。スペイン産エクストラバージンオリーブオイルはお米に柔らかさを与え具材の味を引き出してくれる。5分の準備時間のあとは炊飯器にお任せ、だから簡単。

材料 (2人分)

- お米 1 合
- 山菜ミックス 1 袋
- 醤油大さじ 2
- みりん小さじ 1
- 砂糖小さじ 1
- 粉末だし小さじ 1
- スペイン産エクストラバージンオリーブオイル大さじ 1

作り方

1. いつものようにお米を研ぐ。
2. 炊飯器で炊く前にスペイン産エクストラバージンオリーブオイルと他の材料を全部混ぜる。
3. 炊飯器のスイッチを入れ、炊き上がったらサーブ。



スペイン産
オリーブオイル

WORLD LEADERS