

優秀作品 浦川文乃さん考案



# 大根の葉を使った炊き込みご飯



大根の葉をすべて使用しました。  
食べやすいように、細かくみじん切りにしました。  
彩りを良くする為に桜えびを混ぜました。

## ●材料(2人分)

米	2合
大根	5cm
桜えび	大さじ3
《調味料》	
しょうゆ	大さじ1/2
酒	大さじ2
塩	ふたつまみ

## ■作り方

1. 米をといでおく。
2. 大根は薄切りにしてから8等分くらいに切る。  
葉はみじん切りにしておく。
3. 米に調味料を混ぜ、水を2合分入れる。  
大根と桜えびをのせて炊く。
4. 炊き上がったらみじん切りにした葉を散りばめ蒸らしながら混ぜる。

## 《審査員評》

捨ててしまう大根の葉を上手に使っています。  
桜えびが大根の苦みを和らげてくれていて、材料の組み合わせが良いです。

入賞レシピ!

