

2022/1/8

(うときゅういっきの「あんた、これを料理いうたはるの!？」炊き込みご飯編) 書庫版
今を遡ること5年前。

既にご案内でも申しあげました通り、その翌年から始まるカーリー屋家業における長期間貧
乏想定「危機管理特別訓練」として始めた「料理?」の第一弾は

「鮭の炊き込みご飯」

でした。



と言っても何のことはない、炊飯器にお米と水を入れた後にやや塩気がきつい目の鮭一切
れをポンとおいて電気がまのスイッチをオンにするだけ
の料理でした。

炊き上がったらあとは混ぜるだけ。

あれから5年。

今日は「具なし釜めし」を作りました。



米2合。水2合半。

残りは麵つゆを半合入れ、入れ終わったら刻みのお揚げさんを小袋一袋分を入れてかき混ぜ、あとは上記同様にスイッチをオンするだけ。

炊き上がったらはまた上記同様おしゃもじで数回かき混ぜる。

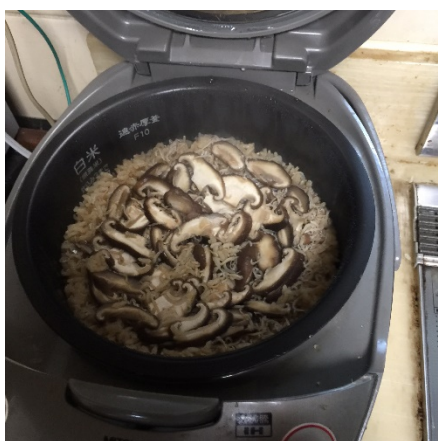
鶏肉なし。人参なし、ゴボウなしで糸こんにゃくも是又なしで、お揚げさんの刻みだけ。それでも結構「釜めし」でした。

お茶碗に盛ったら天かすなんかをかけてみるのもいいかもしれません。

充てのお椀物は豆腐、だしの素に醤油を少々垂らしただけのお吸い物。

これで結構豪華な気分になりました。

後、以前作ったもので松茸ご飯ならぬ「シイタケご飯」



これはやや厚肉の干しシイタケを水に戻し、戻ったシイタケを薄切りにしたものとシイタケのうまみが出た戻し汁を入れて炊くだけ。醤油はお好みで少々。塩でもいいかもしれません。

よろしかったらお試しくださいませ。