



角煮と安納いもの炊き込みご飯

角煮の煮汁で炊き込むから、
手の込んだ味わいが簡単に作れます。

〈ふるさと納税お礼品〉

たご汁/角煮とサツマイモの
炊き込みご飯コース

で作ります。

使用食材は
〈上迫農園〉
安納いも



×



〈萬來〉
黒豚角煮

材料 (4人分)

安納いも(さつまいも)

……300g

黒豚角煮……1袋(230g)

米……2合

しょうが……1かけ

しめじ……100g

和風だし……小さじ1

作り方

- 1 米は洗い、炊飯器の釜に入れる。
- 2 角煮は煮汁と分け、角煮は一口大に切る。しょうがはせん切り、しめじは小房に分ける。
- 3 さつまいもは2センチ角に切り、水にさらす。
- 4 1に2の煮汁としょうが、和風だしを加え、目盛通りに水を注ぎ、ひと混ぜする。
- 5 2の角煮、3のさつまいも、しめじを上のにせ、通常通りに炊く。