



## 切干大根の炊き込みご飯

材料2人分 ※印は無印良品オリジナル商品

切干大根	40g
人参	15g
うすあげ	20g
こめ油	小さじ1
水(戻し用)	400cc
A酒	大さじ0.5
みりん	大さじ2
本和香糖※	大さじ1
白だし	大さじ1
丸大豆醤油こいくち※	小さじ2
米	2合
水	2合に準じた量
Bみりん	大さじ2
酒	大さじ1
白だし	大さじ2
丸大豆醤油こいくち※	小さじ2

つくりかた

- 1.切干大根はさっと洗い、400ccのお湯に5分つけて戻します(戻し水も使用します)。水を切り、細かく切ります。人参とうすあげは細切りにします。
- 2.鍋に油を熱し手順1を炒め、戻し水150ccとAを加え10分煮て、粗熱をとります。
- 3.お米を研いで水とBを入れ軽くまぜて、上に手順2をのせ炊飯器で炊きます。



## 冬野菜を楽しむ温野菜サラダ

材料2人分 ※印は無印良品オリジナル商品

サラダかぶ	50g
にんじん	20g
芽キャベツ	6個
カラー大根(もみじ大根 ビタミン大根)	各20g
はっさく	60g(皮をむいて)
国産米でつくった塩糀※	大さじ1

つくりかた

1. 野菜は皮をむき、1cmの角切りにします。芽キャベツは水洗いします。耐熱皿にのせてラップをし、電子レンジ600W2分加熱します。
2. はっさくは小さくちぎります。
3. ボウルに手順1と手順2を入れ、塩糀を加え、和えます。