



にんじんご飯

おだしのパックじんは、中身をそのままお使いいただけます。緑のじんなら、お米を炊くときに入れば、野菜の旨味が染み込んだ美味しいご飯に。香り高い風味をお楽しみください。

材料（4人前）

米 2合

水 適量

おだしのパックじん（緑）1パック

にんじん 50g

オリーブオイル 大さじ1

塩 小さじ1

作り方

1 にんじんをみじん切りにする

2 おだしのパックじん（緑）など、全ての材料を土鍋又は炊飯器に入れて炊く
※この時にダマをキレイに混ぜておくとムラなく綺麗に仕上がります

3 炊き上がったらく混ぜ合わせて出来上がり

このレシピで使った商品



おだしのパックじん（緑）