

おだしのうね乃



さつまいもとベーコンの炊き込みご飯

秋の味覚といえば、ほくほく甘いサツマイモ。そんなさつまいもと塩味の利いたベーコンは相性抜群！金じんの中身を使うことで味付けはシンプルに。素材の旨味をより一層感じられます。

材料（3～4人前）

お米 2合

水 350ml

さつまいも 1本（約100g）

ベーコン 60g

おだしのパックじん（金） 1パック

塩 小さじ1

黒ゴマ 適量

作り方

- 1 さつまいもは大きめ、ベーコンは小さめの角切りにする
* お好みの大きさに調整してください
- 2 浸水したお米、水、おだしのパックじん（金）の中身、さつまいも、ベーコン、塩を入れてよく混ぜる
- 3 炊きあがったら、ざっくり混ぜ合わせお茶碗に盛り
お好みで黒ゴマをかけてできあがり

このレシピで使った商品



おだしのパックじん（金）