

たこめし



材 料(4人分)

米	3カップ
生たこ(足)	100~150g (2~3本)
出し汁	630cc
A 薄口醤油	45cc
みりん	35cc
酒	10cc

***** 作り方 *****

- 1 米を洗って、30分以上おく。
- 2 たこは塩もみしてぬめりを取り、包丁の背で軽く叩いて、細かく切る。
- 3 炊飯器に洗った米を入れ、用意したAの調味料を入れ、たこを入れ普通に炊く。

