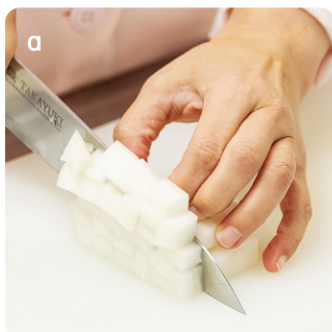


釧路市ふるさと納税
×
笠原 将弘 シェフ

特別コラボ レシピ 1

「なまらうまい!田村特選自家製開きホッケ」を使った /

ホッケと大根の炊き込み御飯



材料(2人分) 15分 ※浸水や炊く時間を除く

ほっけ開き	1枚	水	340cc
大根	200g	だし昆布	3g
みつば	3本	薄口しょうゆ	大さじ2
白胡麻	適量	酒	大さじ2
米	2合		

作り方

- 1 米は研いで30分浸水させ、ざるに上げ、水けをきる。
- 2 Aは混ぜ合わせておく。
- 3 大根は皮をむいて1cm角に(a)、みつばは1cm長さに、ほっけは3等分に切る(b)。
- 4 炊飯器に米、大根、Aをいれ、混ぜ合わせ、上にほっけをのせて炊く(c)。
- 5 炊き上がったらほっけを取り出し、身だけをほぐし、ご飯に混ぜ合わせる(d)。
- 6 みつば、白胡麻をちらして完成。

レシピで使用した

釧路市の返礼品はこちら!

なまらうまい!
田村特選自家製開きホッケ

無添加、塩分控えめ、原料の厳選、手間のかかる徹底した血抜き処理をしたホッケは丸栄田村商店の1番人気!!羅臼産の選りすぐりの高級ホッケです。



ふるさとチョイス
はこちら!



楽天ふるさと納税
はこちら!

