



さつまいも



おいしい料理は、
さつまいもとベーコンごはんと
さつまいもきんぴらと
さつまいもモンブランが
おすすめです！！



さつまいもごはんの作り方

1 さつまいもをきれいに洗います。端を切ります。

2 ベーコンは食べやすい大きさにします。

3 炊飯器の内釜に、米、調味料、水を2合の目盛りまで入れて、さつまいもをのせて、ベーコンをちらして、通常炊飯にします。

4 炊き上がったら、さつまいもを崩しながら混ぜます。

そのあとバターを加えて、保温モードで2分ほどおいたあとに混ぜます。

ごましおをかけて完成です。

【材料】

米2合

ベーコン4枚

さつまいも(細め)

1本(180g)

有塩バター20g

水適量

【調味料】

酒大さじ1

塩小さじ1/2

コンソメ小さじ1/2