

炊飯器任せの簡単レシピ！

カオマンガイ風 炊き込みご飯

60分

1人分あたり
464
kcal

DELISH
KITCHEN



炊飯器任せの簡単レシピ！ カオマンガイ風 炊き込みご飯

60分

1人分あたり
464
kcal



材料 (4人分(5.5合炊き炊飯器))

米 (洗米済み)	2 合分
鶏もも肉	1 枚 (300g)
水	適量
ねぎ [青い部分]	1 本分
しょうが (薄切り)	2 枚

☆炊飯調味料

酒	大さじ 2
塩	小さじ 1/3
ナンプラー	大さじ 2
鶏ガラスープの素	小さじ 1
ごま油	大さじ 1/2

★香味だれ

細ねぎ (刻み)	大さじ 3
砂糖	小さじ 1
おろしにんにく	小さじ 1/3
ナンプラー	大さじ 2

- 1 鶏肉は横に半分に切り、縦 2cm 幅の棒状に切る。
- 2 炊飯器の内釜に米、☆を入れ、2 合のメモリまで水を入れて混ぜ、平らにならす。鶏肉、ねぎ、しょうがを加えて通常炊飯する。
- 3 ボウルに★を入れて混ぜる (香味だれ)。
- 4 2 が炊けたら具材を取り出し、ごはんを混ぜる。器にごはん、鶏肉を盛り、お好みで 3 の香味だれを鶏肉にかける。