

ののこめし

鳥取県西部の郷土料理（いただきともよぶ）

材料（9個分）

米	2合
油揚げ	9枚
椎茸	4枚
人参	1/4本
ごぼう	5センチ位
だし汁	600cc
砂糖	大さじ2
醤油	大さじ4
酒	大さじ2
塩	小さじ1/3



- ①米は洗ってザルにあげておきます。
- ②椎茸・人参・ごぼうはみじん切り、油揚げは一辺を切り口をあけておきます。
- ③米と具を混ぜ合わせ9等分し②の油揚げに詰めます。
- ④口をつまようじで止め鍋に並べ、調味料とだし汁を加え中火にかけます。
- ⑤吹いてきたら火を弱め水分がなくなるまで加熱します。
- ⑥5分ほど蒸らして出来上がり。