

作品名 ブラックバス&しじみ飯

使った大津産・地場産の食材・食品 ブラックバス、しじみ



作り方（2人前の分量）

	材料名	分量	備考	工程	順番	作り方
1	ブラックバス	100g	切り身で	下ごしらえ	1	米は炊く1時間以上前にといで、水気をきり、すぐ昆布だし汁につける
2	しじみ	80g				
3	米	1合				
4	しょうが	1片			2	ブラックバスの切り身としじみを塩・酒をふって20分ほどおく
5	焼きのり	1枚				
6	昆布だし	1カップ				
7	淡口しょう油	小さじ1			3	しょうがと大葉をせん切りにする
8	酒	大きじ1				
9	塩	少々		調理	1	米に淡口しょう油を加えてひと混ぜしてブラックバス、しじみを入れて炊飯器で炊く
10	大葉	1枚				
11						
12						
13				仕上げ	1	7, 8分蒸らして混ぜる
					2	しょうが、大葉のせん切りを散らし、最後にもみのりを散らす