

材料（2人分）

【粥】

米…1/2合
水…3カップ
塩…ふたつまみ
角餅…1/2個
七草セット…1/2p

【生姜あん】

みりん…小さじ2
薄口しょうゆ…小さじ1
出汁…50ml
生姜…5g
水溶き片栗粉
ごま

1. 米は洗って、30分浸水する。
分量の水を加えて中強火にかけ、沸いてきたら底をかくように混ぜる。
焦げつき防止のため、時々混ぜながら弱火で30分炊く。
混ぜすぎると粘りが出るので注意。水分が少なくなれば途中で足す。
2. 角餅は小さく切ってからトースターで焼く。七草は塩茹でしてから小切にする。
3. 鍋に調味料を入れて煮立て、水溶き片栗粉でとろみをつけ、
生姜のすりおろしを入れて一煮立ちさせる。生姜の風味を活かすために煮立たせ過ぎないこと。
4. お粥に七草と焼きもちを入れ、上に生姜あんをかけてごまをふって仕上げる。

