

Nguyên liệu (phần cho 4-5 người)

Gạo trắng.....	3 cup
A)	
Đùi gà.....	3 chiếc (900 g)
Nước.....	1500ml
Gừng.....	1 tép (10 g)
Hành lá.....	1 cây
Nước luộc gà.....	phần nấu 3 cup gạo trắng (675 ml)
B)	
Hành tây.....	1/4 củ
Tỏi.....	1 tép (10 g)
C)	
Muối.....	2/3 thìa cà phê
Nukumamu.....	1 thìa cà phê
C)	
Dưa chuột.....	Lượng thích hợp
Cà chua.....	Lượng thích hợp
Rau mùi.....	Lượng thích hợp
Tương ớt ngọt.....	Lượng thích hợp
Thời gian nấu ăn.....	1 giờ 3 phút



- 1 Thái lát gừng, cắt hành lá xanh thành những miếng với độ dài vừa với chảo, cho A vào nồi và bật bếp. Nếu có bọt sủi ra phải loại bỏ sạch, rồi đun sôi trong 10 phút với lửa nhỏ, rồi để nguội.
- 2 Sau khi 1 nguội đi, hãy cắt đùi gà với kích thước dễ ăn, và tách phần nước luộc gà.
- 3 Băm nhỏ hành tây và tỏi
- 4 Vo gạo, và cho nước luộc vào đến vạch số 3 của chế độ nấu "Cơm trắng", sau đó cho thêm B, và trộn nhẹ. Trải một lớp nguyên liệu ở mục 3 lên phía trên

- 5 Nhấn phím "RICE SELECTION" và chọn "WHITE".
- 6 Nhấn phím "MENU SELECTION" và chọn "MIXED".
- 7 Nhấn "START / REHEAT".
- 8 Sau khi nấu chín, trộn và đảo đều
- 9 Bày cơm ra bát, thêm phần thịt gà ở 2 và C đã thái miếng vừa ăn, thưởng thức cùng với tương ớt ngọt.

Phần nước luộc gà thừa có thể cho thêm nguyên liệu để nấu súp ...

- Bởi vì phần nước luộc gà có nhiều chất béo, nên trong quá trình gạo nấu chín sẽ trở nên mềm hơn, nhưng được nhận định là không phát sinh vấn đề.
- Chúng ta thường nghĩ rằng phần thịt đùi có xương sẽ tạo ra nước súp ngon hơn, nhưng vì suất cho 5 người ăn cần số lượng lớn nên chọn phần thịt không có xương.