

キッコーマン 本つゆ香り白だし 『秋の炊き込みご飯』

材料(3合分)

洗い米	3合
むき栗	80g
しめじ	100g
舞茸	100g
しいたけ	中3枚
キッコーマン本つゆ香り白だし	120ml



作り方

- ① しめじと舞茸は石づきを取り、小房に分け、しいたけは1枚を6等分にきる。
- ② 炊飯器に洗い米を入れ、キッコーマン本つゆ香り白だし120mlを入れ、3合まで水を入れてかき混ぜておく。
- ③ きのこと栗をのせて、スイッチを入れて炊く。