

『きのこの炊き込みご飯』

材料(4人分)

米 3合

【A】

だし汁 3カップ(600cc)

薄口醤油 大さじ1と1/2

酒 大さじ1

みりん 大さじ1/2

塩 小さじ1/2

干しキノコ 100g

刻み海苔



作り方

- ① 米を洗い、30分ほど浸水し、ざるに上げて水気を切る。
- ② 炊飯器に米、【A】を入れて混ぜ、干しキノコをのせ、炊飯する。
- ③ ふんわりと全体を混ぜ合わせ、茶碗によそい、海苔をのせる。