

めんつゆレシピ『めんつゆで簡単キノコご飯』

材料(5人分)

米	3合
◎キョーエイめんつゆ	90cc
◎みりん	大さじ1
ぶなしめじ	1袋(100g)
舞茸	1袋(100g)
エリンギ	1パック(100g)
にんじん	1本
油揚げ	2枚



作り方

- ① 米3合を洗い、ザルに上げて水気をきります。
- ② 洗い米を炊飯器に入れ、◎調味料を全て入れます。
- ③ 洗い米と◎調味料を全部入れてから水を3の目盛りまで入れます。
- ④ ぶなしめじ・舞茸は石づきをとり、ほぐします。
エリンギは食べやすい大きさに薄切りします。
- ⑤ 人参は千切りにし、油揚げは油抜きをし食べやすい大きさに切る。
- ⑥ ③に④と⑤を入れ炊飯スイッチON！出来上がり☆