

『お盆に新米で＊松茸ごはん』

材料(2合分)

米	2合
松茸	1本
出し昆布	10cm位
しょう油	大さじ2
酒	大さじ1



作り方

- ① 松茸は洗わずに汚れをふき取り、根元は切り落とす。カサと軸に切り分け、カサは薄く切る。軸は手で裂く。
- ② 米を洗い、調味料と出し昆布(切れ目を数か所入れる。)を入れて、水を目盛りより少し少ない目に入れ、軽にかき混ぜる。
- ③ 切った松茸をのせて普通に炊き、少し蒸らす。お好みですだちの皮を擦りおろし乗せる。