

# 『3種のきのこの炊き込みご飯』

## 材料 (2~3人分)

しいたけ	5 ~ 6 枚
マイタケ	100 g
ぶなしめじ	100 g
昆布 (5 × 5 cm)	1 枚
お米	2 合
●酒	大さじ 2
●ごま油	小さじ 2
●しょうゆ	小さじ 1 と 1 / 2
●塩	小さじ 2 / 3



## 作り方

- ① 米を洗って炊飯器に入れ●調味料を加えて普通の水加減にし、よく混ぜる。昆布をのせて約30分浸させておく。
- ② しいたけは5mm幅に切り、マイタケとしめじは小房に分ける。  
①の上に平らに広げてのせ、普通に炊く。
- ③ 炊き上がった約10分おいて蒸らし、昆布を除いてざっくり混ぜる。味をみて、足りないようなら塩で味を整える。