

『タケノコと鮭の炊き込みご飯』

材料(2~3人分)

鮭の切り身	1切れ
タケノコ	100g
米	1合
もち米	1合
しょう油	大さじ1半
みりん	大さじ1
水	適量



作り方

- ① タケノコを1.5cmの短冊切りにします。
- ② 米、もち米を合わせて研ぎ、炊飯器に入れて調味料と、炊飯器の2合目の印まで水を注ぎます。
- ③ 最低1時間そのまま置きます。
- ④ タケノコと鮭を米の上に置き、白米を炊くときと同じように炊きます。
- ⑤ 炊き上がったら、鮭だけを取り出して、鮭の皮を取り除き、身をほぐします。
- ⑥ 鮭を戻して、混ぜ合わせたら出来上がり！