

アイデア料理
レシピ

『うどんスープの素とごぼう天で炊き込みご飯』

材料 (米3合分)

米	3 合
うどんスープの素	3 袋
(粉末)	袋
ごぼう天	1 袋
糸こんにゃく	1 袋
しめじ	1 袋
人参	1 袋
	中 1 本



* 米1合にうどんスープの素1袋

作り方

- ① 米を洗って、うどんスープの素を入れ、水を目盛りまで入れてかき混ぜておく。
- ② ごぼう天は薄く輪切に、糸こんにゃくは細かく刻んでサッと湯通しする。
しめじは小房に分けておく。人参はイチヨウ切りにしておく。
(野菜はお好みのものを入れてください)
- ③ ①の内釜に人参、糸こんにゃく、しめじ、ごぼう天、油揚げを入れて、スイッチON!
- ④ 炊き上がったたら、かき混ぜて出来上がり!

* ささがき牛蒡の代わりに「ごぼう天」を使うというアイデア料理です。