

きのこの炊き込みご飯

【材料：4人分】

米	2.5合	
昆布	10cmの長さ1枚	
ぶなしめじ	1パック	
まいたけ	1パック	
エリンギ	1パック	
★	酒	大さじ1
	みりん	大さじ1
	醤油	大さじ1.5
	塩	少々



【作り方】

- ①昆布はサッと洗ってから約2カップの水につけ、30分置いておく。
- ②米は洗ってざるに上げておく。
- ③しめじは石づきを除き、小房にほぐす。まいたけは細かくほぐす。
エリンギは3~4cmの長さに切り、太い部分は半分に切って、5~6mmの薄切りにする。
- ④炊飯器に米を入れ、2合のメモリまで昆布を漬けておいた水を注ぎ、★の調味料を加える。（炊飯器の目盛、おおよそ2.5あたりになるように水で調節してください。）
- ⑤きのこを上のにのせて炊き、炊きあがったらさっくり混ぜる。

昆布を漬けておく時間がない！という方は市販の顆粒だし小さじ1でもOKです。

