



ごはん

鮭と舞茸の炊き込みご飯



【材料】

米	2合	しょうゆ	大さじ2
生鮭	2切れ	酒	大さじ1
舞茸	1パック	みりん	大さじ2
バター	大さじ1	砂糖	小さじ1
水	適量	和風だしの素	小さじ1
こネギ	適量		

【下準備】下準備米は洗って水を切ります。まいたけは食べやすい大きさにほぐす。

1 炊飯器に米と調味料を入れる

右の図を炊飯器の内釜に米と調味料を入れ、水を2合の目盛りまで加えて軽く混ぜます。

2



鮭と舞茸を焼く

鮭と舞茸を焼きます。最後にバターを加え、香ばしい焼き色をつけます。

3



具材をのせて炊く

米の上に②をのせて混ぜ込まず、そのまま炊飯します。

4



ほぐして仕上げる

炊き上がったら全体を底からさっくり混ぜ、器に盛ります。

ポイント

水は、調味料を入れたあとに2合の目盛りまで加えます。バターは焦げやすいため、炒める最後に加え、鮭とまいたけに焼き色をつけると、香ばしく仕上がります。

