

きのこご飯



材 料 2合分

米 2合
しめじ 1パック
えのき 1/2袋
ごま油 小さじ1
人参 1/3本
油揚げ 1/2枚
だし昆布 5g
水 270ml

【調味料】

塩 小さじ1/2
こいくち醤油 大さじ1
うすくち醤油 大さじ1・1/2
酒 20ml
みりん 大さじ1

作り方

- ① お米は洗ってザルにあげておく。
- ② しめじとえのきは、石突を取り1/2の長さに切る。
- ③ きのこと類は、ごま油をひいたフライパンで強火でさっと炒め粗熱を取る。
- ④ 人参は皮をむいて長さ2cm、細めのせん切りにする。
- ⑤ 油揚げは熱湯をかけて油切りをし、短冊に切る。
- ⑥ お米、きのこ、人参、油揚げ、調味料、だし昆布、水を入れて炊飯する。
- ⑦ 茶碗に盛り付ける。