



新玉ねぎとツナしめじの 炊き込みご飯

やわらかくてあま~い新玉ねぎレシピ②

新玉ねぎとツナしめじの炊き込みご飯

材 料 (2~3人分)

| | |
|---------------|----------|
| 新玉ねぎ | 大1個 |
| 米 | 2合 |
| ツナ缶 | 1缶 |
| しめじ | 1/2パック |
| ☆しょうゆ | 大さじ2 |
| ☆だしパック(中身) | 小さじ1と1/2 |
| ※本格・万能だしパック使用 | |
| 小ねぎ(小口切り) | お好みで |

- 1 米をとぎ、2合のラインの少し下まで水を入れ、☆を入れよく混ぜる。
- 2 新玉ねぎは皮をむき、放射線状に8~16等分に切り込みを入れ、①の上にのせる。
- 3 しめじは石づきを取り小房に分けて、②に入れる。
- 4 ツナ缶は油・水分は除いてから③に入れる。軽く混ぜ合わせてから炊飯する。
- 5 炊き上がったら、新玉ねぎを切るように崩して、全体に混ぜ合わせてできあがり♪

コツ・ポイント

新玉ねぎに放射状に切り込みを入れることで味がしみやすくなります。新玉ねぎの芯の部分を事前に取り除いておくと食べやすいです。

【注意事項】炊飯器のタイプにより禁止・注意事項が異なるため、必ずご家庭で使用している製品に同梱されている取扱説明書を確認し、記載事項に従って調理してください。