



まいたけと鮭の炊き込みご飯

風味豊かな～まいたけレシピ③

まいたけと鮭の炊き込みご飯

材 料 (3合分)

まいたけ……………2パック
しめじ……………1パック
生鮭……………2切
米……………3合
青じそ……………適量
★水……………200ml
★しょうゆ・みりん・酒
……………各大さじ2
★だしパック(中身)……大さじ1
※まるものだしパック使用

- ① 米は研いでザルにあげて30分～1時間おいておく。
- ② まいたけ・しめじは石づきを取り、ほぐしておく。
- ③ 鍋に★を入れ煮立たせ、きのこに味が染みるまで煮て、具と煮汁にわけてから粗熱をとる。
- ④ 炊飯器に米と③の煮汁を入れて、足りない分は水を加えて水加減を調整する。
- ⑤ まいたけ・しめじを加え、鮭を入れ炊き込みご飯メニューで炊飯する。
- ⑥ 炊き上がったら鮭を取り出し、皮と骨を除いてほぐしご飯と混ぜ合わせる。
- ⑦ 茶碗に盛りつけて、青じそをのせてできあがり♪

コッ・ポイント

- ③で、きのこにしっかりと味を染み込ませましょう。
- 塩鮭の時はしょうゆを減らすなどで調整してください。
- 味つけはお好みで調整してください。