

鮭と舞茸の炊込みご飯



材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
米	2合		
鮭	1切れ		
舞茸	50g		
生姜	5g		
特撰つゆ	40ml		
水	適量		

料理特徴

秋が旬の鮭と舞茸を使って、旨味と風味を活かしシンプルに炊き上げた炊込みご飯です。

作り方

- ①鮭と舞茸は食べやすい大きさに切る。生姜は千切りにする。
- ②米をといで炊飯器に入れ、目盛まで水を加える。
- ③②から水40gを除き、特撰つゆを加えて軽く混ぜる。
- ④③に①を加えて炊き上げれば出来上がり。