

きのこの炊き込みごはん

▼用意する材料(4人分)

米	2合
水(吸水用)	たっぷりの量
水(炊く用)	400cc
しめじ	1パック
しいたけ	3枚
▼調味料	
酒	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
塩	小さじ1/2



料理の作り方

- 1 お米は洗って、水(吸水用:たっぷり)に30分ほどつけて、水気を切ります。
- 2 しめじは石づきを取り、バラバラにしておきます。
しめじは、きれいなら、洗わずに使います。洗うときは、ベタツとにならないように、さっとふりながら洗うくらいにしましょう。
- 3 しいたけは、じくを取り、うす切りにします。
しいたけも、洗いすぎないようにしましょう。
きれいなら、じくも入れましょう。かたい部分は切り取って、のこりの部分をうす切りにします。
- 4 炊飯器にお米と水、調味料を入れてひと混ぜします。
- 5 上からきのこを乗せてふつうに炊きます。
- 6 炊き上がったら、さっくりと混ぜておきます。