

料理名

いろいろキノコの炊き込みご飯

材料

(6人分)

- 米…450g
- ヒラタケ…120g
- マイタケ…80g
- ハナビラタケ…60g
- マッシュルーム…4個
- だし汁
 - かつおだし…350ml
 - しょうゆ…35ml
 - みりん…35ml
 - 料理酒…35ml



作り方

- (1) ヒラタケ、マイタケ、ハナビラタケはほぐし、マッシュルームはスライスしておく。だし汁の材料を鍋に入れ一煮立ちさせ冷ましておく。
- (2) 米をとき、ざるに20分あげておく。
- (3) 炊飯器にだし汁を入れ、(2)の米とキノコ類を入れ20分浸し炊き上げる。
- (4) 器に盛り付けて出来上がり。