

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。