



しっとりジューシーにさせたい時は一緒に炊き込み、さらっと香ばしさも楽しみたい時は、別で焼いて和える。どちらでもとても簡単に鮭ごはんができます。市販の鮭フレークには思いもよらない添加物もたくさんなので、自分で作って安心。

# ピンクが可愛い♡ 鮭ごはん

## 材料

### 一緒に炊く場合

米	2合
塩鮭	2切れ
生姜	1かけ
酒	大きじ1

### 別で焼いて混ぜる場合

米	2合
塩鮭	2切れ

## 作り方

### 一緒に炊く場合（しっとり感）

1. 米はといでザルにあげて30分置いておく。生姜は千切りにする。
2. 炊飯釜に米をセットしたら酒を加えて、2合の目盛りまで水を注ぎ、混ぜる。
3. 塩鮭・生姜を米の上に乗せたら通常モードで炊飯。炊けたら鮭を皿に取り出して、骨を取り除く。小骨も含まれているため、皿でしっかりと分けるのがおすすめ。
4. 鮭を戻し、全体をさっくりと混ぜて完成。

### 別で焼いて混ぜる場合（香ばしい感じ）

1. 米2合を炊飯する。
2. 塩鮭をこんがり焼き、皿に取り出して、骨を取り除く。小骨も含まれているため、皿でしっかりと分けるのがおすすめ。
3. 炊き上がったご飯に鮭をさっくりと混ぜて完成。