



レモン果汁と鮭がマッチ♡爽やかな炊き込みご飯です。具材を入れて炊飯すれば出来上がり。洋風にも和風にも合う炊き込みご飯だからとっても便利です。

塩鮭のレモン炊き込みごはん

材料

米	2合
塩鮭	2切れ
しめじ	1/2袋
レモン	1個（半分は果汁を絞り、半分はいちょう切り）
酒	大さじ1
白だし	大さじ1
水またはだし汁	

作り方

1. 米はといでザルにあげて30分置いておく。
2. 炊飯釜に米をセットしたら酒・白だし・レモン果汁を加えて、2合の目盛りまで水またはだし汁を注いで混ぜる。
3. しめじ・鮭を米の上に載せたら通常モードで炊飯する。
4. 炊き上がっ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。**
5. 鮭を戻し、全体をさっくりと混ぜて、最後にいちょう切りにしたレモンを散らして完成。