



手軽に手に入るしめじで、簡単きのこご飯。炊き込みご飯って難しそうと思ってる方もお気軽に試してみてください。刻んだ柚子の皮を入れると、フワッとアクセントにいいですよ。

きのこごはん

材料 2・3 人分

米	2 合
しめじ	1 パック
松山あげ	一掴み
柚子の皮	お好みで
出汁	2 合目盛り分

醤油	大さじ 2
酒	大さじ 1
みりん	大さじ 1
塩	少々

作り方

1. 出汁は鰹節・昆布・いりこで鍋たっぷりに用意し、余ったら汁物に使う。
2. 米は洗ってザルにあげ、30分置いて浸水。
3. しめじは洗わずに石づきを切り落とす。
4. 米を炊飯釜にセットしたら、醤油・酒・みりん。塩少々を加える。出汁汁を2合の目盛りまで加えたら、かき混ぜて調味料を溶かす。
5. 松山あげを米の上に載せ、さらにしめじをほぐしながら加えて、普通の炊飯モードで炊く。
6. 炊き上がったら、お好みで柚子の皮を刻んで加え、さっくりと混ぜる。