

# 鮭ときのこの炊き込みごはん



## <材料> 米2合分

米	2合 (300g)	
鮭	2切れ	
まいたけ	1/2房	
しめじ	1/2房	
れんこん	1/3節 (約80g)	
みつ葉	少量	
A {	酒	大さじ1/2
	しょうゆ	大さじ1
	みりん	大さじ1/2

## <作り方>

- ① 米を洗い、ざるにあげておく。
- ② 鮭は焼いて骨を取り、軽くほぐしておく。
- ③ まいたけとしめじは小房にわける。
- ④ れんこんは皮をむき、うすめのいちょう切りにし、水にさらしておく。
- ⑤ みつ葉は1cmくらいに刻んでおく。
- ⑥ 米を炊飯器に入れ、水とAの調味料を入れ、2合の目盛りに水分量を合わせる。
- ⑦ ⑥に③、④を入れ40分くらい浸水させて炊飯する。
- ⑧ 炊き上がったら、②の鮭を入れて全体を混ぜ合わせ10分くらい蒸らす。
- ⑨ 器に盛ったごはんにもつ葉を散らす。