

秋の食材たっぷり！ ほっこり炊き込みご飯



調理時間 90分(炊飯込み)

材料(2人前)

米…1合
さといも…2個
まいたけ…半パック
にんじん…1/4本
たけのこ水煮…40g
油揚げ…1/2枚

こねぎ…適量

A しょうゆ…大さじ1
料理酒…大さじ1
みりん…大さじ1
ほんだし…小さじ1

作り方

- ① 米を洗い、Aを加えて、水を炊飯器の1合の線まで入れる。
- ② さといもは皮をむき、1~2cm角に切る。
- ③ まいたけは手でほぐし、にんじんは皮をむき千切り、たけのこはいちょう切り、油揚げは横半分に切り1cm幅に切る。
- ④ こねぎは小口切りにする。
- ⑤ ①の炊飯器に②、③を加えて炊飯する。
- ⑥ 炊けたら、茶碗に盛り付け、こねぎをちらす。