

食材2つだけ!

鮭

×

きのこ



調理時間

40分[※]

秋の炊き込みご飯決定版

鮭ときのこの炊き込みご飯

材料 (4人分)

生鮭(切り身) …………… 2切れ

しめじ …………… 1パック(100g)

米 …………… 2合

○めんつゆ(3倍濃縮)
…………… 大さじ1と1/2

○酒 …………… 大さじ1

○みりん …………… 大さじ1/2

バター…………… 10g

塩 …………… 適量

1 材料を切る

しめじは石づきを切り、手でほぐす。鮭は塩少々(分量外)をふり、魚焼きグリルで皮に焦げ色がつくまで焼く。米はといで30分吸水させ、ザルにあげる。

2 炒める

米を炊飯器に入れ、○を入れて2合の線まで水を入れる。鮭、しめじをのせて炊飯する。

3 仕上げ

炊きあがったら鮭の皮を取り除き、バターを加えて全体を混ぜる。塩で味を整える。

※ 吸水時間を含まない



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索