

舞茸の炊き込みご飯

舞茸メインでうま味がアップ！土鍋で炊くと更に美味！



材料

<input type="checkbox"/> 舞茸	} ★	お好みの量
<input type="checkbox"/> 人参		1/2本
<input type="checkbox"/> ごぼう		1本
<input type="checkbox"/> うす揚げ		1枚
<input type="checkbox"/> お米		3合分
<input type="checkbox"/> 水	} ☆	650ml
<input type="checkbox"/> 白だし		ひとまわし
<input type="checkbox"/> みりん		ひとまわし

作り方

調理時間: 60分

- ① 舞茸は手で食べやすい大きさに割いておき、他の材料も食べやすい大きさに切っておく。
- ② 洗ったお米に★の材料を入れ、その後に☆の材料を入れ30分程浸して炊飯する。

○ポイント ①

舞茸のうま味で十分美味しいですが、うす揚げを入れることで更に美味しく。
鶏肉を入れるとゴージャスに！

○ポイント ②

土鍋で炊く際の目安は
沸騰するまで→最強火
沸騰したら→中火 約5~7分
最後に強火で10秒、火を止めて蒸らし10分
水分の「ぐつぐつ」をしっかり聞くと上手に炊けます！