



しいたけ御飯 秋



材料(4人分)

米	カップ3(480g)
干しいたけ	大4個(10g)
A	
〔しょうゆ	小さじ1.5
砂糖、酒、みりん	各少々
煮干し	中4尾
だしコブ(10cm角)	1枚
B	
〔しょうゆ	カップ1/4(50cc)
酒	少々

作り方

1. 米は洗って、30分程おく。
2. 干しいたけは水で戻し、適当な大きさに切って、Aの調味料で煮て下味をつけておく。
3. 煮干し、だしコブを入れて御飯を炊く。
4. 御飯が炊ける直前に煮干し、コブを取り出し、Bの調味料を入れ、2をのせて、ひとむらししておく。

調理のポイント

- 彩りににんじん、えんどうなどを少し加えてもよい。