

ラク楽 センサークッキング!



★「さっぱり♪梅ときのこの炊き込みご飯」



(材料)

お米	2合
水	2カップ
まいたけ	1パック
しめじ	1パック
梅干 (大)	2~3個
白だし	大さじ3と1/2
酒	大さじ1
だし昆布	10cm
青ねぎ (盛り付け用)	少々

★☆☆作り方 ☆☆☆

①



お米を洗い、だし昆布を入れ、水加減は2合の目盛りにし、30分おく。

②

きのこはいしづきを取り、一口大にさいておく。

③



炊飯鍋に白だしと酒を加え、梅干、きのこの順にお米の上のにせ炊飯機能を使って炊く。



④



蒸らし終わったら昆布を取り出し出来上がり♪

※ 盛り付けは大葉でも合います。大葉の香りと、梅のおいしい酸味・・・♪是非お試しください!