



※写真はイメージです。

きのこをたっぷり使った炊き込みごはんです。

## エリンギとブナしめじのきのこごはん

きのこをたっぷり使った炊き込みごはんです。

## エリンギとブナしめじのきのこごはん

### 材 料 (4人分)

エリンギ	1本
ブナしめじ	1パック(120g)
米	3合
土ごぼう	1/2本
洋にんじん	1/3本
若どりもも肉	約50g
油揚げ	1枚
ミツカン 追いがつお®つゆ2倍 (つゆ希釈用)	3/4カップ

### 作り方

1. ブナしめじは石づきを取り小房に分ける。エリンギは2cm長さの5mm太さに切る。洋にんじんは細切り、土ごぼうは笹がきにし酢水(分量外)にさらす。油揚げ、若どりもも肉は小さく切っておく。
2. 炊飯器に、洗った米とつゆ希釈用を加えてから3合の目盛に合わせて水(分量外)を入れ、1を加えて炊く。