

材料 (4人分)

甘塩鮭 ... 1切れ

しめじ ... 1パック

米 ... 2合

A (みりん ... 大2
しょうゆ ... 大1/2
酒 ... 大1)

B (バター ... 大さじ1
にんにくのすりおろし ... 大さじ1/2)

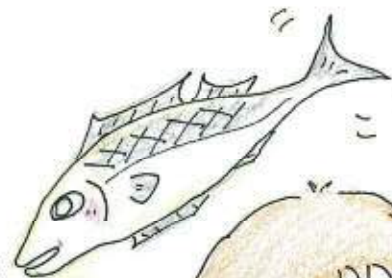
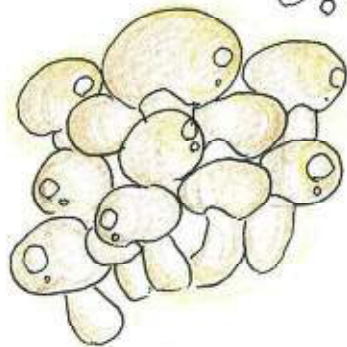
万能ねぎの小口切り ... 適量

※ にんにくが気になる方は
入れなくてもいいですよ

鮭としめじのバターしょうゆ 炊き込みご飯

作り方

1. 鮭は熱湯でさっとゆで
しめじは石づきをとる。
2. 炊飯器に米をこい入れ
2合の目盛りまで水を注ぎ
水丈は5杯を取り除く。
Aを加えて混ぜる。
①をのせて普通に炊く。
3. 炊きあがたら鮭の骨をはずし
皮は好みでとる。Bを加えて混ぜる。
4. 万能ねぎを散らす。



にんにく
臭いけど
おいしい
よ。

