

まいっただけ、この美味しさに！ 秋の舞茸炊き込みご飯

【材料】（6人分）

ご飯

- 米：3合
- 舞茸：2パック
- 人参：1本
- 油揚げ：2枚
- きざみ海苔：適量

調味料

- 麺つゆ（3倍濃縮）：大さじ3
- 水：600CC（1合につき、200CC）

【つくりかた】

- ① 米を鍋に入れ多めの水につけておく。
- ② 舞茸は石突き部分をカットし、ほぐす。
- ③ 人参は包丁の背で皮を削り、長さ2cm程の千切りにしておく。
- ④ 油揚げを縦四等分に切り、幅1cm程に切っておく。
- ⑤ 鍋に浸けておいた米の水を切り、水600CCを入れる。
- ⑥ その上に舞茸・人参・油揚げをのせる。麺つゆ大さじ3程度を投入し、フタをして強火で炊く。
- ⑦ （4,5分で）湯気が出てきたら弱火にし、12～13分程経ったらフタを開け、水気がなくなっていれば炊き上がり。火を止めて、しゃもじでよくかき混ぜて15分ほど蒸らしておく。
- ⑧ しゃもじでおわんに盛り、きざみ海苔をちらして完成！



⑥舞茸投入



⑦炊き上がり



⑦かき混ぜて15分蒸らす