

【うなぎときのこの炊き込みご飯】

うなぎときのこの炊き込みご飯はいかがですか。

脂ののったふっくらとやわらかなうなぎと、旬のきのこがごはんと合わさり、とてもおいしいですよ。

ちょっぴり贅沢な炊き込みご飯は、おもてなしにもぴったりです。

ぜひ作ってみてください。

材料(4人前)

米	2合
うなぎの蒲焼き (200g程度)	1尾
きのこ (しめじ・マッシュルームなど)	180g
水	お米と同量
(A) 料理酒	大さじ2
(A) しょうゆ	大さじ1
(A) 蒲焼のタレ	20ml
(A) 白だし	大さじ1



さつまいものタルト いちじくとチキンのサラダ

作り方

準備 米は洗って30分以上浸水させ、水気をよく切っておきます。

1. うなぎの蒲焼きは横半分に切り、2cm幅に切ります。
2. 炊飯器に米、(A)を入れ、水を2合の目盛りまで注ぎ、きのこ、枝豆と鰻をのせて炊飯します。
3. 炊き上がったら、器に盛り付けて完成です。

駿河淡水株式会社

榛原郡吉田町神戸 2259 番地の2