

ごま油の香りと揚げ玉の食感が新鮮！

まいたけと揚げ玉のカリカリ混ぜごはん



材料 (2~3人分)

雪国まいたけ・・・1パック

白菜・・・2枚

塩・・・少々

ごま油・・・小さじ2

米・・・1.5カップ (300cc)

【A】

水・・・330cc

酒・・・大さじ1

塩・・・小さじ1

揚げ玉・・・大さじ3

🍴 1人前/約319kcal

🕒 調理時間/約30分

🍴 作り方

- 1 米は研いで浸水させてザルに上げ、30分以上おく。
- 2 雪国まいたけは食べやすい大きさにさく。白菜は横4~5等分に切り、縦に細く切る。
- 3 ビニール袋に、白菜、塩、ごま油を入れて混ぜ、即席漬けを作る。
- 4 鍋（土鍋など）に(1)、Aを入れてひと混ぜする。雪国まいたけをのせて蓋をし、強火にかけ、鍋が沸騰したら火を弱めて10~15分炊く。
- 5 炊きあがったら10分蒸らす。(3)を混ぜて器に盛り、揚げ玉をちらしてできあがり。

Point

炊飯器で作る時は、(1)(2)(3)までは同じ手順で、お釜に(1)、(2)、(3)、Aを加えてスイッチを入れればOKです。