

紅茶が爽やかに香る
冷めてもおいしい☆まぜこみごはん



材料 🍴 (2~3人分)

雪国まいたけ・・・1パック

麒麟午後の紅茶おいしい無糖
・・・2合の分量

米・・・2合

塩・こしょう・・・適量

バター・・・20g

🍷 1人分/約411kcal

🕒 調理時間/約30分

作り方 🍳

- 1 炊飯器に米と分量までの「麒麟午後の紅茶おいしい無糖」を入れて炊飯する。
- 2 雪国まいたけは食べやすい大きさにさく。
- 3 フライパンを熱し、バターを溶かしたら②を炒め、塩・こしょうで少し強めに味付けする。
- 4 (3)に炊き上がった(1)を加え、全体に切り混ぜて器に盛り、お好みで刻んだパセリなどを散らしてできあがり。