

ほっこり、コクのある♪

鮭とさつまいもの 味噌バター炊き込みごはん

90分

1人分あたり
411
kcal

DELISH
KITCHEN



ほっこり、コクのある♪ 鮭とさつまいもの 味噌バター炊き込みごはん

90分

1人分あたり
411
kcal



材料 (4人分 (5.5合炊き炊飯器))

米 (洗米済み)	2合
秋鮭	2切れ (160g)
さつまいも	1/2本 (90g)
細ねぎ (刻み)	適量
水	適量

☆調味料

酒	大さじ1
みそ	大さじ1と1/2
和風顆粒だし	小さじ1/2
有塩バター	20g

- 1 さつまいもは皮をよく洗い、1cm角に切る。水にさらして水気を切る。
- 2 鮭はキッチンペーパーで水気をふきとる。
鮭は皮や骨がある場合は取り除きましょう。
- 3 炊飯器の内釜に米、☆、2合目の目盛りまで水を入れて混ぜ、米を平らにならす。さつまいもを加えて広げ、鮭をのせて通常炊飯する。
- 4 炊き上がったらさっくりと混ぜ、器に盛り、細ねぎをちらす。
お好みで黒いりごまをちらすのもおすすめです。