

激うま！簡単！

鮭ときのこのこの ポン酢バター炊き込みご飯

90分

1人分あたり

401
kcal

DELISH
KITCHEN

 ヨクベニマル

激うま！簡単！ 鮭ときのこの ポン酢バター炊き込みご飯

90分

1人分あたり
401
kcal



材料 (4人分 (5.5合炊き炊飯器))

米 (洗米済み)	2合
生鮭	150g
しめじ	1パック
まいたけ	1パック
えのき	1袋
ポン酢しょうゆ	60cc
水	適量
有塩バター	20g
細ねぎ (刻み)	5本分

お好み

有塩バター	適量
-------	----

- 1 しめじ、まいたけは根元を切り落とし、小房に分ける。えのきは根元を切り落として半分に切ったら小房に分ける。
- 2 炊飯器の内釜に米を入れてポン酢しょうゆを加え、水を2合炊きの目盛りまで入れて混ぜ、米を平らにならす。1、鮭をのせて通常炊飯する。
- 3 炊き上がったら鮭の皮と小骨を取り除く。バター、細ねぎを加えて全体を混ぜる。
- 4 器に3を盛り、バターをのせる。