

ごぼうの炊き込みごはん

ごぼうとしょうがの味わい豊かな炊き込みごはん



材料 (作りやすい分量、6人分)

ごぼう	100g
生しいたけ	2枚 (30g)
油揚げ	1枚 (15g)
しょうが	1かけ (10g)
米	2カップ
A	しょうゆ 大さじ2 (36g)
	酒 大さじ2 (30g)
	みりん 大さじ1 (18g)
水	350cc

作り方

- 1 米は洗ってざるにあげる。
- 2 ごぼうは包丁の背で皮をこそげとり水洗いし、太いものは2つ又は4つ割の切り込みを入れ、ささがきにして水にさらし、水けをきる。
しいたけは石づきをとり、薄切りにする。油揚げは熱湯で油抜きをし、短辺を半分に切り、細切りにする。
しょうがはせん切りにする。
- 3 炊飯器に米を入れ、Aの調味料、分量の水を加え、さっとひと混ぜし、②をのせて炊く。
- 4 炊き上がったら全体を混ぜ合わせ、盛り付ける。