

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

鮭ときのこのだしバタ 炊き込みごはん

調理時間 **10分**
(炊飯時間を除く)

1人分

374kcal



秋の旬食材



しめじ

+

使ったのはコレ!



キッコーマン
旨みひろがる
香り白だし

鮭ときのこのだしバター炊き込みごはん

材料/3~4人分

米	2合
塩鮭	2切れ
しめじ	1パック
バター(有塩)	15g
青ねぎ(小口切り)	適宜
キッコーマン 旨みひろがる香り A 白だし	大さじ3
料理用清酒	大さじ2

作り方

- ①米はといでざるに上げておく。鮭はキッチンペーパーで水分を拭き取る。しめじは石づきを切って小房に分ける。
- ②炊飯器に米、Aを入れ、2合の目盛りまで水を加え、鮭、しめじをのせて通常に炊飯する。
- ③炊き上がったら鮭の骨を取り除き、バターを加えて混ぜ合わせる。
- ④器によそい、好みで青ねぎをちらす。