

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

炊飯器不要!ワンパンでできる炊き込みご飯です♪

ワンパンぽん!

バター香る鮭の炊き込みご飯

調理時間

30分

1人分

820kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



Vマーク ふなしめじ

+

使ったのはコレ!



ミツカン 味ぽん®
360ml

ワンパンぽん! バター香る鮭の炊き込みご飯

材料/2人分

米……………2合(300g)
生鮭(切り身)………2切れ(200g)
たまねぎ……………1/2個
Vマーク ぶなしめじ…1/2パック(50g)
まいたけ……………1/2パック(50g)
コーン缶(ホール)………大さじ3
ミツカン 味ぽん®……………100ml
水……………200ml
バター……………20g

作り方

- ①鮭は骨取りする。たまねぎはくし形切りにする。しめじは石づきを取り、小房に分ける。まいたけは小房に分ける。
- ②フライパンに生米、①、コーン、「ミツカン 味ぽん®」、水を入れ、上にバターをのせ、ふたをする。中火で火をかけ、沸騰したら、弱めの中火で20分ほど加熱する。最後にふたを取り、混ぜ合わせる。