

# きのこの炊き込みごはん

材料：4人分

白米	2合	だし	350ml
エノキダケ	1袋(80g)	塩	小さじ1
マイタケ	1パック(160g)	みりん	小さじ1
シメジ	1パック(180g)	醤油	大さじ1
生シイタケ	4枚	酒	大さじ1/4

米を30分～1時間前にといて水に浸しざるにあけておく



1. エノキ マイタケ シメジは石づきを切り落とし大きめにほぐす  
生シイタケは薄切りにする  
エノキダケは長さ4cmほどに切る



2. 鍋にだしを入れ中火にかけ、きのこ類を加えて  
塩・みりん・醤油・酒で味つけ  
ひと煮立ちしたら火を止める



3. あら熱がとれたら、ざるで漉し、きのこ汁を別にする  
煮汁1と1/2カップを加えて炊く

4. 炊き上がったら3のきのこを加え蓋をする  
5分ほど蒸らしたら全体を混ぜる



5. 出来上がり