

ごぼうたっぷり炊き込みご飯

ごぼうの香りがたまらな〜い♡



材料（4人分）

ごぼう	中 2 本
にんじん	1/2 本
干し椎茸	小 6 枚
しょうが	ひとかけ
鶏ひき肉	200 g
米	2 合
白だし	大さじ 1.5
しょうゆ	小さじ 2
酒	小さじ 1
みりん	小さじ 1
☆鶏ひき肉下味	
A { しょうゆ	小さじ 1/2
酒	小さじ 1/2

作り方

- 1) ごぼうはさがきがきにして水にさらし、水気を切っておく。
にんじんとしょうがは干切り、干しいたけは戻して細切りにし、戻し汁も取っておく。
- 2) 鶏ひき肉はボールに入れて下味調味料Aを混ぜておく。
- 3) 米は洗って炊飯器の内釜に入れ、全ての調味料としいたけの戻し汁 100cc を加え、通常の水加減の目盛まで水を加える。
米の上に②、①の順に乗せてスイッチオン！
炊き上がったら出来上がり。

Point!

ごぼうの香りを楽しめるよう、薄味にしています。お好みで味を調節してください。

ネギの青い部分の刻んだものなどをトッピングしても美味しいです。