



生きくらげと秋鮭きのこごはん

材料2～3人分

(※印は無印良品オリジナル商品)

生きくらげ	1/2パック(45g)
大葉	5枚
炊き込みごはんの素	
秋鮭きのこごはん※	1袋
お米	2合
水	(白米を炊く水加減で)

つくりかた

1. 生きくらげは、洗って石づきの硬い部分を取り、熱湯で1分ゆで、3cmの細切りにします。
2. 炊飯器にといだ米と白米を炊く水の量を入れ、炊き込みごはんの素の液体を加えてさっと混ぜ、具材と手順1は、かき混ぜずに米の上に平らにしてのせ、炊飯します。
3. 炊き上がったら、10分蒸らし、底から大きく混ぜ、器に盛って、大葉のをせます。