



さけとじゃがいものみそバター炊き込みごはん

— 5人分 —



米	3合	みそ	適量
生さけ	200g	だし	適量
じゃがいも	2コ	バター	5g
なめこ	1パック(100g)	塩	少々
ぎんなん	6コ	いくら	お好み
		針のり	お好み
		さんしょう	お好み



詳しいレシピはHPをチェック！

作り方

1 さけを1cmの厚さに切る。
ぎんなんは殻をむいて湯がき、薄皮をむいて3等分に切る。
じゃがいもは1cm角に切って塩をふり、600Wで2分加熱する。

2 みそをだしで溶いて、濃いめのみそ汁を作る。

Point みそ汁は冷やしておく！温かいまま炊くと米に芯が残る。

3 内釜に、米→みそ汁→じゃがいも→ぎんなん→なめこ→さけの順番に具材を入れて、炊飯器にセットする。

Point さけは、皮どうしが重ならないように！

4 ごはんが炊けたら、バターを入れてふたをし、2分蒸らす。
2分たったら、バターの風味を全体に広げるように混ぜる。

5 器にごはんを盛り、お好みで
いくら・針のり・粉さんしょうをかけたら完成！

