

# まつたけごはん

和

## 材料 (4人分)

お米 2合  
まつたけ 大2本  
薄揚げ 1枚  
だし汁 200cc

### 調味料A

└酒 大さじ2  
└しょうゆ 大さじ1  
└砂糖 小さじ1  
└塩 少々

### 調味料B

└酒 大さじ2  
└みりん 大さじ1  
└しょうゆ 小さじ2



## 作り方

1. お米は水洗いして、ザルにあげ15分置き、さらに水につけ15分置く。
2. まつたけの石づきは包丁で削るように切る。  
まつたけの傘と軸の汚れを固く絞ったぬれたキッチンペーパーでふき、手で裂く。  
薄揚げは縦半分に切り、8mm幅の細切りにする。
3. 鍋にだし汁を煮立て、まつたけ、薄揚げ、調味料Aを加えて5分ぐらい茹でる。  
ざるにあけ、具と煮汁にわけける。
4. 炊飯器にお米を入れ、煮汁、調味料Bを加え水を目盛りまでたして具をちらして炊く。

所要時間 15分(お米の給水時間、炊飯時間を除く)  
主な調理器具 炊飯器