

さけと栗の炊き込みご飯

材料（4人前）

* ぼろたんに	生栗	10個
* ろさめ	・	3切れ
* 米	・	1パック
* 水	・	3カップ
* しよ	ゆ	1カップ
* しみ	・	大さじ3 1/2
* ごま	酒	各 大さじ2
	塩	少々



作り方

ぼろたんに切れ目を入れ、沸騰した鍋で3分間茹でて、ざるにあげ、冷めたら皮をむく。

鍋に水、しょうゆ、みりん、酒を煮立てて、さけを入れ、さけに火が通るまで煮る。落すとす。ろしたんは大ききければ、半分に切る。

米を注ぎ、炊飯器に入れ、10分蒸らす。汁をしながらかき混ぜ、煮しめじを加え、足りない分は水を注ぎ、普通に炊く。