

鶏ときのこの炊き込みご飯

材料：2 合分

カリフォルニアプルーン	6 個
米	2 合
鶏もも肉	150g
しめじ	50g
まいたけ	50g
銀杏（水煮）	12 粒
しょうが	1 片
だし汁	約 340ml
しょうゆ	大さじ 1
酒	大さじ 1
みりん	大さじ 1

お弁当にも重宝する炊き込みごはんのレシピ。カリフォルニアプルーンは自然な甘さとほのかな酸味が、しょうゆベースの味付けになじみ、鶏肉やきのこの旨味を引き立てます。



はじめよう。

このレシピの詳しい調理方法やプルーンを使った他のレシピはこちら

