

牡蠣とすだちの炊き込み飯



▼材料（2人分）

- 牡蠣 …8粒
- 舞茸 …1株
- 人参 …1/2本
- 三つ葉 …1/2束
- すだち …2個
- 米 …2合
- A：
 - ・濃口醤油、砂糖、酒 …大2
 - ・昆布茶 …小2
 - ・塩 …適量
 - ・水 …400cc

▼作り方

- ① 牡蠣は塩水で洗い、舞茸は手でほぐし、人参は棒切りにする。
- ② 洗い米に①とすだちをおろしたものとAを混ぜて、炊飯器で普通に炊く。
- ③ 三つ葉を3cmに切って混ぜる。