

さつまいもと胡桃としめじの炊き込みご飯



3～4人分の材料と分量

米 1.5合
さつまいも（皮付きのまま） 100g
くるみ 15g
しめじ 50g
しょうゆ 大さじ2
酒 大さじ1
塩・砂糖 各ひとつまみ

- 1) 米をといで炊飯器に入れ若干少なめの水加減にする。しょうゆ、酒、塩、砂糖をいれて混ぜておく。
- 2) さつまいもは皮付きのまま1.5～2cm各くらいにきる。水にさらす。
- 3) 炊飯器に、さつまいも、しめじ、粗く砕いた胡桃をいれそのまま炊く。