

* 蟹としめじとタマゴの炊き込み御飯 *

材料

- ・ ごはん
- ・ しめじ
- ・ 蟹缶
- ・ たまご 1 個
- ・ たまねぎ 1 個
- ・ 塩、醤油

作り方

お米を研ぎ、水を入れます。(お釜の升目まで)

みじん切りのたまねぎと、ほぐしたしめじ、缶から出した蟹を
研いだご飯の上にのせます。

塩少々と、醤油を加えます。(お水の色がうすーーく変わる位)
炊きます。

蒸らしが終わったら、溶いたタマゴを回すように入れて
また 5 分蒸らします。

でーきーあーがーりー。

- * もーっといろんなきのこを足してみてもおいしい。
うちは、お湯で溶かしたコンソメなんかも入れたりします。
(その時はその分のとぎ汁は減らしてね)
すごーく簡単で、すごーくおいしい炊き込み御飯です。