

エノキの佃煮

**調理時間**

約8分

カロリー

61kcal(1人分)

材料

(4人分)

エノキ	400g
みりん	大さじ2
酒	大さじ2
醤油	50ml
米	2合

作り方

- 1 エノキは石づきを取り、長さを半分に切り、ほぐす。
- 2 土鍋に(1)、みりん、酒、醤油を入れて蓋をする。
- 3 センサー解除スイッチを3秒長押しして点火する。エノキの汁気がなくなって、とろりとするまで弱火で4分ほど煮詰める。
- 4 米は洗って専用土鍋で30分ほど浸水させ、蓋をする。
- 5 炊飯スイッチを押し、土鍋専用炊飯モードを選択して点火する。

炊きたてのご飯を美味しくいただく、おすすめごはんの友です。