

「塩鮭ときのこのまぜごはん」 美味しい秋ごはん

材料（2人分）

塩鮭(切り身)	1 切れ
きのこ（しめじ、舞茸）	各 50 g (1/2 袋)
にんじん	1/4 本
ご飯	300 g（2 合）
調味料	
{ 酒	大さじ 1
{ みりん	大さじ 1
{ しょう油	大さじ 1
{ 生姜（みじん切り）	1 かけ
白ごま	大さじ 1
青ねぎ	適量

作り方

1. 鮭はこんがり焼いて、皮と骨を取り除いて身をほぐす。
2. きのこ・にんじんを油で炒めて調味料で味付けする。
3. 炊いたご飯に 1 と 2 を混ぜ、白ごまと青ねぎふりかける。

