

# 「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。

