エノキの佃煮

甘



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。

炊きたてのごはんを美味しくいただく、おすすめごはんの友です。