



乾し ☆なばっピラフ（洋風炊き込みごはん）

豊後大野の乾し椎茸



材 料	分 量	(2合分) * 4~5人分
米	300 g (2合)	
乾し椎茸	4枚 (20 g)	
むき枝豆 (冷凍)	30 g	
コーン缶	30 g	
戻し汁	適量	
白だし	36 g (大さじ2)	
バター	20 g	
しょうゆ	12 g (小さじ2)	



★作り方★

- 乾し椎茸は400ccの水で戻し、戻し汁は取っておく。
石突きを外して、大きめのみじん切りにする。
- 枝豆とコーン缶は流水で洗い、ザルに上げて熱湯を回しかけておく。
- 炊飯器に、洗米した米と、白だし、米の分量の目盛り（2合）まで
椎茸の戻し汁を入れ、①の椎茸を入れて炊飯する。
- 炊き上がったら、②の枝豆とコーンとバターを混ぜる。
仕上げにしょうゆを回し入れ、よく混ぜる。

