

## りんごとしめじの炊き込みご飯



### [材料]

- ・米 3合
- ・りんご 1個
- ・人参 1/2本
- ・しめじ 1株
- ・白だし 大さじ3
- ・醤油 小さじ1

### [作り方]

私の推し県産食材はサンふじです🍏🍏

美味しいお米と美味しいりんごを合わせた炊き込みご飯を作りました🍏🍏

先日、福島は遠いですが、毎年福島の方からりんごをいただきます🍏

何気なく始まったお歳暮ですが、毎年実はとっても楽しみにしています🍏

- ①お米をといで水に浸しておく。
- ②人参は千切り、しめじは小房に分けておく。
- ③りんごを12頭分に縦に切り、皮を厚めに剥いて、実の部分は5mm幅に切る。
- ④皮も5mmくらいに切る。
- ⑤炊飯器にりんごの皮以外の材料をすべて入れ、炊飯器の線まで水を入れ、炊く。
- ⑥炊きあがったらりんごの皮を入れ、少し蒸らす。（皮の色が変わりたくない場合はタベル直前に入れる。）

炊いたりんごは甘さが増してじゅわっとおいしく、皮付きのりんごはシャキシャキ美味しいです🍏🍏