

# どんぐりごはん

材料（6人分）

・米	3合
・昆布	10cm角
・うすあげ	1枚
・どんぐり（しいの実）	60g（下ごしらえ後）
・しめじ	1袋

（調味料A）

{	酒	大さじ	1と1/2
	しょう油	大さじ	1
	塩	小さじ	1と1/2

- ①米は洗ってザルにあげる（30分）。昆布は乾いた布でふく
- ②うすあげは、1cmの角切り、しめじはかぶを取って  
ほぐして洗う
- ③炊飯器の中に①と調味料Aを入れて、水を3合の目盛り  
まで注ぎ、②とどんぐりを加えて、普通に炊く
- ④炊き上がったら、ざっくり混ぜる

