

魚沼きのこアイデアレシピ 主食（ご飯）

～ ラー油ときのこのカリカリごはんスープ ～

【 材料・分量（2人分） 】

- ・まいたけ：1パック（小）
- ・ぶなしめじ：1袋（小）
- ・ごはん：150g
- ・ねぎ：少々
- ・だし汁：400cc
- ・コンソメ顆粒：小さじ3
- ・ラー油：適宜

【 作り方 】

フライパンにごはんを入れ、両面に焦げ目をつける
まいたけ、ぶなしめじは食べやすい大きさに分ける
ねぎを斜めに細かく切る
だし汁の中にコンソメ顆粒を入れ を入れて煮る
が煮えたらラー油を入れる
お皿に を入れ、 と を加えて出来上がり

【 料理時間 】 15～20分

【 考案者 】 「作るの大好き」さん（南魚沼市）

【 考案者さんのコメント 】

ラー油が入っているので食欲が無くても食べられる（私は辛いのが好き）。
冷めても良いし、何と云ってもカリカリのおこげは特に良い食感です。

