

# きじ肉の炊き込みご飯



きじのブイヨンと具材の旨みが、  
ごはんにしっかりしみ込んだ、風味豊かな炊き込みご飯です。

## 材料 [ 2 ~ 3 人前 ]

きじ肉（加熱済み）...40g  
きじブイヨン...80ml  
米...2合

ごぼう...1/2本  
人参...1/3本  
しめじ...1/2パック

調味料  
だし醤油...大さじ2  
酒...大さじ2  
みりん...大さじ2  
水...適量

## 作り方



### 下準備をする

米をとぎ、炊飯窯に入れ  
る。



### 調味する

鬼雉のブイヨン、だし醤  
油・酒・みりんを加え、水  
を2合の目盛りまで加えて  
軽く混ぜる。



### 具材をのせる

きじ肉・ごぼう・人参・し  
めじをのせる。  
※きじ肉は混ぜ込みます、上  
にのせます。



### 炊飯する

通常通り炊飯し、炊き上が  
ったらさっくり混ぜて完  
成。