

## きじ肉の炊き込みご飯



きじのブイヨンと具材の旨みが、  
ごはんを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



#### 1 下準備をする

米をとぎ、炊飯窯に入れる。



#### 2 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。



#### 3 具材をのせる

きじ肉・ごぼう・人参・しめじをのせる。  
※きじ肉は混ぜ込まず、上にのせます。



#### 4 炊飯する

通常通り炊飯し、炊き上がったたらさっくり混ぜて完成。