本格きじ料理の素 鬼雉 Kiki

鬼雉～KIKI～を使ったアレンジレシピ

きじ肉の炊き込みご飯



材料　2～3人前

- 米 …… 2合
- きじ肉 …… 1袋
- きじブイヨン … 1袋
- 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
- 塩 …… 小さじ 1/4

つくり方

① 米をとぎ、炊飯釜に入れる

② ごぼうはささがきにして水（分量外）に５分ほどさらし、人参は細切りにし、しめじは石づきを取ってほぐす

③ ブイヨン、だし醤油、酒、みりん、塩を加えて、水を２合の目盛りまで注いで軽く混ぜる

④ ごぼう、人参、しめじをのせ、通常どおり炊飯する

⑤ 炊き上がったら、きじ肉を加えてさっくりと混ぜ、蓋をして５分ほど蒸らせば完成

他のレシピはこちら

美味しく食べるポイント

きじ肉は封を開ける前に少し揉みほぐしてください。肉汁が身肉に戻り、よりジューシーでほろほろの食感を楽しめます。