

ま　　はん  
たけのことしいたけの混ぜご飯  
Recipe of Bamboo shoot and mushroom rice

たけのことしいたけの混ぜご飯

|               |           |                 |     |
|---------------|-----------|-----------------|-----|
| ざいりょう<br>材料   | 4人分       | ちようりじかん<br>調理時間 | 30分 |
| たけのこ (ゆで)     | ・ ・ ・ ・ ・ | しょう　はん<br>小     | 1本  |
| しいたけ          | ・ ・ ・ ・ ・ | こ<br>小          | 2個  |
| (以下はお好みで)     |           |                 |     |
| にんじん<br>人参    | ・ ・ ・ ・ ・ | 1 / 2           | 本   |
| あぶらあ<br>油揚げ   | ・ ・ ・ ・ ・ | まい<br>1枚        |     |
| みず<br>水またはだし汁 | ・ ・ ・ ・ ・ | 100             | ml  |
| しょうゆ          | ・ ・ ・ ・ ・ | おお<br>大さじ       | 3   |
| さけ<br>酒       | ・ ・ ・ ・ ・ | おお<br>大さじ       | 2   |
| みりん           | ・ ・ ・ ・ ・ | おお<br>大さじ       | 1.5 |
| さとう<br>砂糖     | ・ ・ ・ ・ ・ | おお<br>大さじ       | 1.5 |
| た<br>炊いたご飯    | ・ ・ ・ ・ ・ | ごうぶん<br>2合分     |     |

|                                   |          |        |
|-----------------------------------|----------|--------|
| Ingredients                       | 4 people | 30min. |
| 1 small Bamboo shoot (boiled)     |          |        |
| 2 small Shiitake mushrooms        |          |        |
| If you like, you can add          |          |        |
| 1/2 carrot                        |          |        |
| 1 thin fried tofu                 |          |        |
| 100ml water or dashi broth        |          |        |
| 3tbsp Soy sauce                   |          |        |
| 2tbsp Cooking sake                |          |        |
| 1.5tbsp Mirin                     |          |        |
| 1.5tbsp Sugar                     |          |        |
| Cooked rice (from 2 cups of rice) |          |        |

1. たけのこ、しいたけ (あれば人参、油揚げ) を同じくらいの大きさに薄切りにする。
2. 鍋にすべての調味料を入れ、沸騰したらたけのこ、しいたけ、人参を入れて5分くらい煮る。
3. 油揚げも入れてさらに3分くらい煮る。
4. 人参がやわらかくなったら、火を止めて10分くらい置いておく (味がしみます)。
5. 炊いたあたたかいごはんすべての具を入れ、汁は少しずつ入れて味の濃さを調整する。  
よく混ぜて出来上がり。

1. Cut bamboo shoot, shiitake (carrots and fried tofu if you have) into slices in about the same size.
2. Put all the seasoning into a pot, boil the liquid, and add bamboo shoot, shiitake (and carrot).  
Simmer for 5 minutes.
3. (If any) Add fried tofu and simmer for 3 minutes.
4. When carrots are soft, turn off the gas and leave the pot for 10 minutes (the flavor soaks into the veggies)
5. Mix all the ingredients with cooked rice. Add soup little by little to adjust the thickness. Mix everything well and the dish is done!