

中華おこわ

もち米とうるち米を半々で作るおこわです。

炊飯器で簡単に作れます。

【材料】

米：200g
もち米：50g
豚小間：80g
しめじ：半分
人 参：1/4
干しいたけ：2枚
ひじき（乾）：1g
ごま油：小さじ1

【調味料】

しょうゆ 大さじ1
みりん 大さじ1
砂糖 小さじ1
酒 大さじ1
鶏がら粉末 小さじ1
塩 少々
ごま油 小さじ1

※すべて材料は4人分です

【作り方】

- ①：干し椎茸とひじきをお湯に浸して戻しておく。
- ②：米ともち米をといで、浸漬したあと炊く。
- ③：人参、干しいたけを千切りにする。
- ④：鍋にごま油を入れて豚肉を炒め、その他の野菜を入れてさらに炒める。
- ⑤：④に調味料を入れて水分がなくなるまで煮て、最後にごま油小さじ1を入れて風味づけをする。
- ⑥：炊き上がったごはんに⑤の具材を混ぜ合わせる。

※米ともち米を合わせて、炊き上がり
1.5合～2合くらいになります。

