

中華おこわ

材料(4人前)

もち米	130グラム
米	130グラム
○合成清酒	小さじ2
○こいくちしょうゆ	小さじ1
○本みりん	小さじ1
豚ひき肉	120グラム
タケノコ水煮	50グラム
人参	15グラム
干し椎茸(戻し汁も使用)	1個
生姜	少々
にんにく	少々
ごま油	少々
◎こいくちしょうゆ	大さじ2
◎みりん風調味料	小さじ2
◎きび砂糖	少々
◎中華だし	小さじ1
◎鳥がらだし	小さじ1

作り方

- ① 干し椎茸をもどしておく。
- ② 研いだもち米と米に、○の調味液と干し椎茸のもどし汁・分量外の水を合わせ、炊飯時に必要な水量入れて浸漬しておく。
- ③ タケノコと人参・①の椎茸をみじん切りにする。
- ④ フライパンにごま油と生姜・にんにくを入れ炒める。
- ⑤ ③のタケノコ等と豚ひき肉を入れ炒め、◎の調味料で味をつける。
- ⑥ ②の米に⑤を入れ炊いたら完成です♪