



もち米が入ることで、おこわのようになります。中華風のおかず(春巻き・カニ玉など)とも相性がいいです。

(材料 4人分)

- ・米 220g
- ・もち米 100g
- ・豚もも肉こま 120g(小さめ一口大に切っておく)
- ・しょうゆ 1.4g
- ・酒 6g
- ・おろししょうが 少々
- ・にんじん 1/5本
- ・たけのこの水煮 34g
- ・干しいたけ 1.5g もどしておく
- ・しょうゆ 17g
- ・砂糖 7g
- ・酒 10g
- ・塩 0.7g
- ・ごま油 2.4g

(つくりかた)

- ① 米・もち米は洗って水に30分くらいつけてから、ザルにあげておきます。
- ② 豚もも肉は酒・しょうゆで下味をつけます。
- ③ にんじん・たけのこ・もどしたしいたけは、千切りにします。
- ④ 鍋(フライパン)にごま油を熱し、しょうがと豚肉を炒めます。次ににんじんを炒め、さらにたけのこしいたけを入れます。しょうゆ・砂糖・酒・塩と少量の水で煮ます。
- ⑤ 火が通ったら、具と煮汁に分けます。
- ⑥ 炊飯器に米・もち米を入れて煮汁と水で既定の水分にしたものを加えて炊飯します。
- ⑦ 炊きあがったら具を加えかき混ぜます。

※もち米の炊飯の水加減は白米より少なめにします。

