

優しい味がおこわにしみ込む

山菜おこわ



調理時間 約 40分

材料 4人分

もち米 2合
米 1合

山菜(水煮) 150g
干し椎茸 2枚
油揚げ 1枚
にんじん 1/4本
干しエビ 大さじ1

A だし汁 470cc
うす口しょうゆ 大さじ1
酒 大さじ1
みりん 大さじ1
塩 小さじ2/3

作り方

1. もち米と米は合わせて洗い、ザルに上げて水気を切り、鍋に入れ、だし汁に浸水します。
2. 山菜はさっと茹でて臭みを取ります。椎茸は水で戻し、細切りにします。
3. 油揚げは油抜きし、半分に切って細切りにします。にんじんは短冊に切ります。
4. 1にAを入れてかき混ぜ、2、3を散らして自動炊飯機能で炊飯します。

自動炊飯機能がない場合の目安

中火で沸騰させ、沸騰後弱火で10分、消火し、むらし10分。