

具だくさんのおこわもしっかり炊ける

中華おこわ



調理時間 約 40分

材料 4人分

米 1カップ
もち米 1カップ
豚肩ロース(カツ用) 2枚

A [酒 大さじ1
しょうゆ 大さじ2

おき栗 8粒
しめじ 1パック
にんじん 1/4本
ぎんなん 12粒
たけのこ 100g
ごま油 適宜

水 2カップ
中華スープの素 小さじ1/2

作り方

1. 米ともち米は合わせて洗います。
2. 豚肉は小角に切ってAに漬け込みます。
3. おき栗は食べやすい大きさに切り、しめじは石づきを取ってほぐし、にんじん、たけのこは角切りします。
4. 鍋にごま油を入れて2、3を炒めて皿に取り出します。
5. 4の鍋に1を入れて分量の水とスープの素を加えて4をのせ、自動炊飯機能で炊きます。

自動炊飯機能がない場合の目安
中火で沸騰させ、弱火で10分、
消火し、むらし10分。