中華風おこわ

甘



材料	(米2合分)
もち米	1と1/3カップ
米	2/3カップ
豚肩ロース肉	100g
たけのこ水煮	70g
にんじん	1/2本
干ししいたけ	4枚
干しえび	大さじ1
グリンピース(缶詰)	20g
(A)	
しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ1
オイスターソース	小さじ2
粗びき黒こしょう	少々
ごま油	大さじ2

作り方

1. もち米と米は合わせて洗い、1時間ほど浸水させてざるに上げ、ぬれ布巾をかけて15～20分おく。
2. 干しえびは細かく刻み、干ししいたけは水でもどす。
3. 豚肉、たけのこ、にんじん、干ししいたけは7mm角に切る。
4. 干ししいたけのもどし汁に水を加えて1と1/2カップにし、Aを加えてよく混ぜる。
5. (1)の米を専用土鍋に入れて(4)のスープを加え、(3)の具材、干しえびをのせて蓋をする。
6. 炊飯スイッチを押し、土鍋自動炊飯モードを選択したあと、点火する。
7. 炊き上がったら蓋をあけて、グリンピースを加えて全体に混ぜる。

うるち米ともち米をミックスさせた食べやすいおこわです。 土鍋炊きだから、お米ひと粒ひと粒がふっくらモチモチ。冷めてもおいしいから、お弁当にもおすすめです。

専用土鍋を後コンロにセットしたら、あとは炊飯スイッチで土鍋自動炊飯モードを選択し、点火するだけ。白いごはんも炊き込みごはんも、自動でおいしく炊き上げます。 専用土鍋「かまどさん自動炊き」は土鍋の厚みによって保温効果が非常に高いため、温かい状態が長く持続します。

監修 島本美由紀