中華風スパイスたけのこごはん

甘



調理時間 約50分(浸水時間除く)
カロリー 366kcal

材料 (4人分)

米	2合
水	適量
たけのこ(水煮)	150g
鶏モモ肉	100g
万能ネギ	3本
(A)	
オイスターソース	大さじ2
醤油	大さじ1/2
酒	大さじ1/2
塩	小さじ1/2
ゴマ油	小さじ1
五香粉	小さじ1/6

作り方

1. 米は洗って30分ほど浸水させ、水気を切り、専用土鍋に入れる。
2. (1)にAを入れ、土鍋の目盛に合わせて水を入れ、ひと混ぜし、小切りにしたたけのこと鶏モモ肉をのせて蓋をする。
3. 炊飯スイッチを押し、土鍋自動炊飯モードを選択して点火する。
4. むらしが終了したら、さっくりと混ぜ合わせ、刻んだ万能ネギを散らす。

中国の代表的な香辛料「五香粉」をつかった、香りのよい中華風炊き込みごはんです。