

中華おこわ の作り方



1. 調味料 A は混ぜておく。
2. 米ともち米を合わせて洗い、炊飯器に出汁と塩、足りない分の水を加えてよく混ぜ炊く。
3. 人参、干し椎茸はみじん切り。
4. 海老、枝豆は下洗いしておく。
5. 鍋にごま油をひいて豚肉、3の順に炒めて調味料 A を入れて、4を加えて汁けがなくなるまで炒める。
6. 炊きあがった2に5を混ぜ合わせ完成♪



～材料～ (1合分)

- 米…100g
 - もち米…50g
 - 出汁…150g
 - 塩…ひとつまみ
 - 肉…45g
 - 海老…30g
 - 干し椎茸…5g
 - 人参…45g
 - 枝豆…30g
- (調味料 A)
- 酒…小さじ2
 - 砂糖…小さじ1
 - オイスターソース…小さじ1
 - 中華だし…小さじ1
 - 醤油…大さじ1
 - ごま油…大さじ1

Point! 干し椎茸を使用した場合は戻し汁も使って具を炒めると更に美味しくなります。具に汁気があるのでご飯と混ぜる際に調節しながら、または炊飯の際にいつもよりも水を気持ち少なめにするとべちゃっとならず美味しくいただけます★