

中華風おこわ



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
干しいたけ	4枚
干しえび	大きじ1
グリーンピース(缶詰)	20g
(A)	
しょうゆ	大きじ2
みりん	大きじ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	大きじ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、干しいたけは水でもどす。
- 3 豚肉、たけのこ、にんじん、干しいたけは7mm角に切る。
- 4 干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、グリー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