

おこわ

材料 (2合分)

もち米	2合
A	
薄口しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ2/3
みりん	大さじ2/3
塩	1つまみ
だし汁	炊飯器の目盛りまで
鶏もも	150g
にんじん	1/3本
たけのこ	50g
まいたけ	1/2パック
甘栗	12個ぐらい
B	
しょうゆ	大さじ1
みりん	大さじ1
酒	大さじ1
だし汁	100cc
ごま油	少々



作り方

1. もち米は、洗って1時間水につけておく。
2. Aの調味料とだし汁を入れ、炊飯器で炊く。
3. にんじんはせん切り、たけのこはスライス、まいたけは適当な大きさにちぎる。甘栗は大きければ、半分に切る。鶏ももは1.5cm角に切る。
4. ごま油で鶏ももを炒め、にんじん、たけのこ、まいたけ、甘栗も炒め、Bの調味料、だし汁とを入れ煮きる。
5. 炊きあがったおこわに、煮汁をきった3を加え混ぜて蒸らす。

✕モ ・甘栗のかわりに枝豆などを入れてもおいしいです。

所要時間 40分(もち米の漬け時間を除く)
主な調理道具 炊飯器、フライパン