

ちまき風おにぎり



材料 3人分

材料名	使用量	材料名	使用量
米	2合		
生醤油使用万能つゆ	120ml		
水	適量		
<具材>			
切り餅	1個		
鶏もも肉	100g		
人参	1/4本		
たけのこ(水煮)	100g		
しめじ	1/2房		
ごま油	小さじ2		

作り方

- ①切り餅は8等分の角切りにする。鶏もも肉は2cm角、人参・たけのこは1cm角に切る。しめじは小房に分ける。
- ②炊飯器に研いだ米・生醤油使用万能つゆを入れて2合のメモリまで水を加えて混ぜる。
- ③①の具材をのせ、通常通り炊く。
- ④炊き上がったらごま油を加えて混ぜ、三角形に握って出来上がり。

料理特徴

切り餅と一緒に炊くことで、もちもち食感のおこわ風炊き込みご飯の出来上がり。
味付けは「生醤油使用万能つゆ」のみで簡単に、満足感のある味わいに仕上がります。