

五目おこわ



料理特徴

香ばしい醤油の香りと具材の旨味が味わえる、しっとりもちもちした食感のおこわです。

材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
うるち米	1合	＜炊き込み調味液＞	
もち米	1合	正田のしょうゆ特級	大さじ3
鶏もも肉	100g	砂糖	大さじ1
筍	40g	みりん	大さじ1
人参	40g	酒	大さじ1
ごぼう	40g	水(炊飯用)	適量
干し椎茸	3枚		
ぬるま湯	200ml		
さやえんどう(茹)	4枚		

作り方

- ①鶏もも肉は2cm角に切り、筍・人参はいちょう切り、ごぼうはさがきにする。椎茸はぬるま湯で戻して薄切りにし、戻し汁はとっておく。
- ②うるち米ともち米は合わせてとぎ、＜炊き込み調味液＞・椎茸の戻し汁と一緒に炊飯器に入れる。水を目盛よりやや少なめに加えて軽く全体を混ぜ、炊く。
- ③炊きあがったら器に盛り付け、さやえんどうを飾る。