

中華ちまき(おこわ)

こどもの日のお祝いに



材料(5人分)

もち米	1合
うるち米	1合
干し椎茸	中5~6個
豚肉	60g
酒	小さじ1
おろししょうが	少々
人参	40g
サラダ油	大さじ1
A 酒	大さじ1
濃口しょうゆ	大さじ1/2
砂糖	大さじ1/2
塩	小さじ1/5
椎茸戻し汁	120cc

作り方

1. もち米とうるち米は、合わせて研ぎ、30分程度浸水しておく。
2. 干し椎茸は水で戻してせん切りにする。戻し汁はとっておく。
3. 豚肉は1cm幅に切り、酒とおろし生姜で下味をつける。
4. 人参は短めのせん切りにする。
5. 鍋にサラダ油を引き3を炒め、色が変わったら2、4も加えて炒める。Aを加え1~2分煮る。
6. 炊飯器に1と椎茸の戻し汁を入れ、2合の水の目盛りの少し下まで水を合わせ、5を煮汁ごとに入れて軽く混ぜ、炊飯する。



ご飯もののおやつは、保育園でも大人気！もちもち食感と甘辛味で箸が進みます。今回は炊飯器で作りやすいうるち米を混ぜたレシピです。