

## 中華風おこわ



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。

## 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	大さじ1
グリーンピース(缶詰)	20g
(A)	
しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ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	大さじ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。

- ・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。