

つくってみませんか？

中華おこわ



☆いつものごはんと同じように炊飯器で炊けます

2合分の材料			つくりかた
米	1.5合		1 米・もち米を研ぎ、調味料を入れてから炊飯器の目盛りまで水を加えます。 いちばん上にだし昆布をのせて、ごはんを炊きます。
もち米	0.5合		
だし昆布	小1枚		
日本酒	小さじ2		
しょうゆ	小さじ2		
サラダ油	小さじ 1/2		2 具をつくります。 小鍋にサラダ油を入れて中火にかけ、にんじん、玉ねぎ、たけのこ、干しいたけの順に炒めます。
【具材】			
サラダ油	小さじ1		3 にんじんがやわらかくなったら焼き豚と調味料を加えます。 水分が出ているようなら、もう少し炒めて蒸発させます。
焼き豚	100g	1cm角に切る	
にんじん	小 1/2 本	1cm角に切る	4 炊き上がったごはん③の具を混ぜたら、できあがりです。
干しいたけ	中2枚	戻して、1cm角に切る	
水煮たけのこ	1/4 本	1cm角に切る	
玉ねぎ	中 1/2 玉	1cm角に切る	
みりん	小さじ2		
しょうゆ	小さじ2		
塩	小さじ 1/4		
ごま油	小さじ1		