

## 中華風おこわ



材料 もち米 2 合分 (小さいおにぎり 10~13 個くらい作れます)

もち米・・・・・・・・2 合

酒、みりん・・・少々

豚ミンチ・・・・・・・・180g

しょうゆ・・・適宜

おろししょうが・・・大さじ 1 杯

ごま油・・・・・・・・小さじ 1 杯

干しシイタケ・・・2~3 枚程度

にんじん・・・・・・・・1/2 本

グリーンピース・・・50g

もち米のみですと、もちもち感が強めです。  
お好みで、うるち米ともち米を 1 合ずつ合  
わせて炊飯してもよいでしょう

### 手順

1. もち米は洗って炊飯器へ入れ、水が目盛り 2 合に合わせ炊飯する
2. 干しシイタケは水で戻し千切りにし、鍋に戻し汁と一緒に入れる
3. にんじんを千切りにして、②へ入れる
4. ③に豚ミンチとおろししょうがを入れて、加熱する
5. 酒、みりん、しょうゆ、ごま油を入れて味付けし、煮汁がなくなるまで煮る ※『ちょっと甘辛いかな』という感じが目安
6. グリーンピースは、塩ゆでしておく
7. 炊き上がったもち米と⑤、⑥を混ぜ合わせ、おにぎりにする