牛肉とごぼうのおこわ

4人分

材料

米	1カップ	醤油	大さじ1・1/2
もち米	1カップ	酒	大さじ1
牛こま肉	100g	砂糖	大さじ1
ごぼう	1/2本	みりん	大さじ1/2
生姜	少々		
白ごま	大さじ1		

作り方

- ①米・もち米を2カップの水で炊く
- ②生姜はすりおろし、牛肉は一口大、ごぼうはさがきに切る
- ③100ccのみずと調味料を煮立たせ、②を入れ、あめ色になり汁が少し残る位まで煮る
- ④おこわが炊きあがったら、その上に具をのせ蒸らす
- ⑤おこわと具を混ぜ、ごまをふる

材料・調味料の量は目安です