

中華おこわ

5 人分

白米	1 カップ	ごま油	小さじ 1/2
もち米	1 カップ	砂糖	大さじ 2/3
生姜	少々	醤油	大さじ1
鶏モモ肉	75g	酒	大さじ1/2
人参	1/3 本	塩	小さじ1/2
しめじ	1/5 パック		
筍(水煮)	1/3 パック		
桜海老	小さじ 1		
枝豆	25g		

- ①白米・もち米は2カップの水に60分位浸して炊く
- ②肉は角切り、人参・筍はいちょう切り、しめじは子房にする
- ③ごま油で生姜・肉・人参・しめじ・筍を炒める
- ④火が通ったら調味料を入れ桜海老を入れる
- ⑤①に④と茹でた枝豆を混ぜ合わせる

野菜や調味料の量は目安です