

栗おこわ

栗がたっぷり入ったもちりおこわ



材料(4人分)

もち米	……	3カップ
鶏もも肉	……	1枚
干し椎茸	……	3枚
たけのこの水煮	……	80g
むき栗	……	20個
ごま油	……	大さじ1
だし昆布	……	3cm角1枚
<合わせ調味料>		
しょうゆ	……	大さじ11/2
酒	……	大さじ2/3
みりん	……	大さじ11/2
塩	……	小さじ1/2
干し椎茸のもどし汁	……	200ml

作り方

- 1 もち米は洗い、3時間～半日、水に浸しておく。
- 2 干し椎茸は戻し、細切り、たけのこは短冊切りにする。鶏もも肉は一口大に切る。
- 3 フライパンにごま油を熱し、2の鶏もも肉を炒め、表面の色が変わったら椎茸、たけのこを入れて薄く色づくまで炒める。
- 4 3に水気を切ったもち米を加えさらに炒める。米が透き通ってきたら、炊飯器に入れる。
- 5 4に合わせ調味料を加え、米が浸るくらいまで水を追加する。栗、だし昆布をのせて炊く。炊きあがったら、全体を混ぜて器に盛る。