

# 大根もち

飲茶を炊飯器でお手軽に



## 材料 (4人分)

大根	……	300g
豚こまぎれ肉	……	100g
<下味>		
しょうゆ	……	大さじ 1
酒	……	大さじ 1
干し椎茸	……	2枚
長ねぎ	……	1/2本
塩	……	小さじ 1/2
なたね油	……	大さじ 1
米粉	……	100g
片栗粉	……	50g
干し椎茸のもどし汁	……	150ml
ごま油	……	大さじ 1

## 作り方

- 1 大根は皮をむいてから3cm程度の長さの千切りにする。干し椎茸は、水に浸しやわらかくして、軸を取り除き、薄切りにする。豚肉は細かく切り、下味の酒、しょうゆをふっておく。長ネギは粗みじん切りにする。
  - 2 フライパンになたね油を熱し、豚肉を炒める。肉の色が変わったら、大根、干し椎茸、塩を入れて炒める。大根がしんなりしたら火をとめる。
  - 3 ボウルに米粉、片栗粉を入れ、沸騰させた熱い干し椎茸の戻し汁を加え、粉っぽさがなくなるまでかき混ぜる。
  - 4 3に2を入れてよく混ぜ合わせる。
  - 5 炊飯器に④を入れて平にして、普通モードのスイッチを入れる。
  - 6 5のスイッチが切れたら、取り出して、ごま油を熱したフライパンで、両面こんがり焼き色をつける。
- ・酢醤油などをつけていただいても良いでしょう。