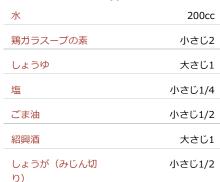
## 中華風炊きおこわ





<b>─────</b> 【材料】4人分	
米(うるち米)	1カップ
もち米	1カップ
たけのこ	50 g
焼き豚 (市販)	80 g
干ししいたけ	2枚
干しえび	15 g
ぎんなん	25 g









## 調理手順

- 1. 米ともち米は合わせて炊く30分前に洗って水(分量外)に浸しておく。
- 2. たけのこ、焼き豚は7~8mmの角切りにする。干ししいたけは150ccの熱湯(分量外)で戻して7~8mmの角切りにし、 干しえびは100ccの熱湯(分量外)で戻す(※戻し汁はそれぞれとっておく)。
- 3. Aの水に[2]の戻し汁をそれぞれ加えて360ccにし(足りなければ水を足す)、Aの調味料を混ぜ合わせておく。
- **4.** ビタクラフトの鍋に水切りした[1]の米と[3]を注ぎ入れ、全体をさっと混ぜたら、[2]のたけのこ、焼き豚、干ししいたけ、干しえびとぎんなんをまんべんなく全体に散らす。フタをして中火にかけ、蒸気が上がれば弱火にして10分間加熱し、火を止めて10分間蒸らす。