



五目おこわ

材料

もち米	3合 (450g)
だし汁 (昆布とかつお)	380ml
酒	大さじ1
みりん	大さじ2
薄口しょうゆ	大さじ2 1/2
ごぼう	50g
しいたけ	2枚
たけのこ	80g
人参	40g
薄揚げ	50g

作り方

- 1 もち米は洗ってザルに上げ、深鍋に入れ、だし汁を加えて浅鍋でフタをし、30分おく。
- 2 ごぼうは皮を包丁の背でこそげ取って2~3cm長さに切り、縦半分にとって3mm幅に切る。しいたけは5mm幅の薄切り、たけのこと人参は2~3cm長さの拍子切りにする。薄揚げは熱湯を回しかけて2~3cm長さの短冊切りにする。
- 3 1の鍋に、酒とみりん、薄口しょうゆを加えて混ぜ、2の具材を加え、フタをする。
- 4 中火にかけ8~9分加熱し、沸騰したら弱火にして10分加熱する。そのまま10分蒸らす。
- 5 フタを開け、しゃもじで底からひっくり返すようにして混ぜる。

フタ: 浅鍋
本体: 深鍋

