



桜エビとしょうがのおこわ

材 料	もち米	3合(450g)	酒	大さじ1
	だし汁		みりん	大さじ2
	(昆布とかつお)	380ml	薄口しょうゆ	大さじ2
	しょうが	30g	桜エビ	10g

- 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 しょうがは皮を薄くむいて千切りにする。
 - 3 1の鍋に酒とみりん、薄口しょうゆを加えて混ぜ、2のしょうがを加えフタをする。
 - 4 中火にかけ8～9分加熱する。沸騰したら弱火にし、10分加熱する。桜エビを加えフタをして、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

