

もち米が
もちもちで
美味しい！



タケノコのおこわおにぎり



《材料》🍡 4～5個分

- ・もち米…2合
- ・たけのこ(水煮)…150g
- ・人参…50g(約1/2本)
- ・油揚げ…1枚
- A {
 - ・薄口しょうゆ…大さじ2
 - ・みりん…大さじ2
 - ・酒…大さじ2
 - ・砂糖…大さじ1
 - ・水…300ml

《作り方》

- ① もち米を研ぎ、30分程度水に浸け、ざるにあげる。
- ② たけのこは薄切り、人参はと油揚げは短冊切りにする。
- ③ 小鍋に②を入れ、Aで10分程度煮る。
- ④ 炊飯器に、もち米と③でできた煮汁を入れ、炊飯する。
- ⑤ 炊きあがったらよく混ぜ、おにぎりにする。

ポイント



もちもちに仕上がるので、冷めてもおいしくいただけます！