

猪ちまき(おこわ風)

ダイコック

材料(10人分)

もち米	2合
猪肉ブロック	200g
★醤油	大さじ1
★酒	大さじ1
干しシイタケ	3枚
人参	5cm位
ゴボウ	10cm位
☆酒	大さじ1
☆醤油	大さじ1
☆オイスターソース	大さじ1
☆砂糖	小さじ1
☆塩コショウ	少々
☆中華スープ (干しシイタケの 戻し汁と合せて)	200cc
竹皮	10枚



調理手順

- ①もち米は洗い、水に1時間位浸して、ザルにあげて水気を切っておく。
- ②干しシイタケは水に戻して細切りに。戻し汁はとっておく。
人参、ゴボウは細切りにする。
- ③猪肉は1cm角に切り、★で下味をつけておく。
- ④フライパンにサラダ油(分量外)を入れ猪肉を炒める。表面の色が変わったら、他の具も入れ炒める。
- ⑤もち米を入れて更に炒め、もち米の色が透明になってきたら、☆の調味料を入れ、水分がなくなるまで炒める。
- ⑥竹皮に⑤を包んで、蒸し器に入れ、中火で約25分蒸す。