

もちもち山菜おこわ



もちもち山菜おこわ

■材料（キャセロール1台分）

もち米	1合	A	酒	大1
白米	1合		醤油	小1
山菜ミックス（市販のパック）	70g		塩	小1/2
たけのこの水煮	50g		砂糖	小1/2
さつま揚げ	1枚（50g）			
だし汁	300ml			

■作り方

- ① もち米と白米を合わせて洗い、30分浸水した後ザルにあげて水気を切る。
- ② 山菜ミックスは水気を切る。
たけのこは2cmの薄切り、さつま揚げは2cmの短冊切りにする。
- ③ キャセロールに①を入れ、だし汁とAを入れた上に②をまんべんなく広げてのせる。
- ④ オートメニュー【炊きこみごはん】で加熱する。



※この印刷物は著作物に該当するため、ご家庭での使用目的以外に使用しないでください。