

たけのご飯



材料(5人分)

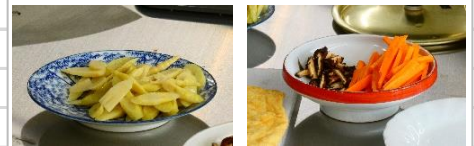
- もち米……………3合
- 干しいたけ…4枚
- たけのご水煮…100g
- 人参……………1/4本
- 油揚げ……………1枚 ※事前に油抜きをしておく
- だし昆布……………10cm
- 酒……………大1
- Aしょうゆ……………大2
- A砂糖……………大1
- 塩……………大1

1. もち米は洗い2時間以上水に浸しておく。その後、ざるに上げ水気を切る



2. 干しいたけは水2カップで戻す。
※戻し汁は捨てない

3. 具材を切る。たけのごは斜め薄切り、しいたけ、人参、油揚げは千切りにする
(しいたけは石付を取ってから、油揚げは縦半分に切ってから)



4. 鍋に【しいたけの戻し汁、水50cc、だし昆布】を入れ、火にかけ煮立ったら昆布を取り出す



5. 鍋に【酒】を入れた後、【3の具材、Aの調味料】を加え煮込み、沸騰したら火を止める



6. 鍋の粗熱を取り、具材と煮汁を分ける



7. もち米に【塩、煮た具材の2/3】を加え混ぜて味をなじませた後、蒸し器に入れ強火で蒸しあげる
(米が透き通ったら、菜箸で蒸しあがり確かめる)



8. 米が蒸しあがったら大きめのボールに取り、【残りの具材と煮汁】でしとりを打ち、再度、蒸し器に戻し5~10分程度蒸して、出来上がり

