

中華風まぜごはん

たけのこの食感がおいしい具沢山の混ぜごはんです。ナムルやワンタンスープとの組み合わせが人気です！

材料（4人分）

・米	2合
・ぶた肉	60g
・しょうが	1/2片
・干ししいたけ	4g
・たけのこ（水煮）	32g
・にんじん	40g（1/2本）
・グリーンピース	12g
☆	・砂糖 小さじ1
	・濃口しょうゆ 大さじ1
	・塩 少々
・油	小さじ1



作り方

- ①米は炊飯する。
- ②しょうがはすりおろしておく。
- ③ぶた肉は食べやすい大きさに切り、しょうが汁と☆の調味料につけておく。
- ④干ししいたけはぬるま湯でもどし1cmに切り、たけのこは短冊切り、にんじんは千切りにする。グリーンピースは茹でる。
- ⑤鍋に油を熱し、③のぶた肉を炒め、火が通ったら干ししいたけ、たけのこ、にんじんを入れ炒める。
- ⑥ごはん⑤、グリーンピースを混ぜ合わせる。

調理のポイント

- ・ごはん⑤に混ぜる具材は、少し濃いめの味付けに仕上げると、ごはん⑤に混ぜたときにおいしく仕上がります。