

まるでおこわ丼



材料 (1人分)

- ・ パックごはん …………… 150g
- ・ もち(スライス・手で割る) …… 3枚
- A
- 鶏もも肉(1cm大に切る) …… 50g
- しいたけ(5mm角に切る) …… 1枚
- 砂糖 …………… 小さじ1/3
- 酒 …………… 小さじ1
- しょうゆ …………… 小さじ1
- 塩 …………… ひとつまみ
- ・ きぬさや …………… 3枚
- ・ 七味唐辛子(山椒、ゆずこしょう) … 各適量

作り方

- 1 パックごはんのフィルムを全部はがし、もちをのせる。きぬさやはさっと水に濡らしてラップにくるむ。
- 2 混ぜ合わせたAを①に平たくのせ、ラップをしてレンジ(600W)で2分30秒チンする。残り20秒になったところで、ラップに包んだきぬさやもレンジに入れ、一緒にチンする。
- 3 仕上げに半分に切ったきぬさやを散らし、七味をかける。温かいうちにスプーンで混ぜながらいただく。
お好みで、七味の代わりに山椒、ゆずこしょうなどをかけてもいい。