

## 秋味のおこわ

合計加熱調理時間 約 40分

[1人分：235kcal/食塩相当量：2.5g]

もちりとした仕上がり、秋の風味を楽しんで！



## 材料（10人分）

<材料a>	
しめじ（小房に分ける）	100g
なめこ（湯通ししてよく水気を切る）	100g
ニンジン（千切り）	100g
干しいたけ（水で戻して千切り）	30g
だし汁	300cc
干しいたけの戻し汁	200cc
薄口しょうゆ	50cc
みりん	大さじ2
オリーブオイル	大さじ1
塩	15g
もち米	800g
銀杏：水煮	70g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

10人分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	10分	160℃
2	コンビ	100%	30分	150℃

## 下ごしらえ

・もち米は洗って30分～1時間浸水させ、ザルにあげて水気をしっかり切る。

## 作り方

1. 65mmのホテルパン1枚に<材料a>を入れてフタをし、【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、粗熱を取る。
3. 65mmのホテルパン1枚にもち米、2、銀杏の順に入れてフタをし、【設定2】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、そのままスチコン庫内で10分蒸らし、取り出して混ぜる。



## 調理ポイント

◆作り方3でもち米に具を加える際、具と煮汁に分け、先に煮汁を加えて表面を平らにし、その上に具を散らすと見た目がキレイに仕上がる。