

## 山菜おこわ

合計加熱調理時間 約 35分

[1人分：312kcal/ 食塩相当量：1.3g]

もちりとした食感を楽しむ山菜おこわは、シンプルで飽きのこない美味しさが魅力。



## 材料 (16人分)

もち米 (一晩浸水して水気を切る)	1200g
山菜の水煮 (洗って水気を切る)	400g
油揚げ (好みの大きさに切る)	4枚
<材料a>	
だし汁	200g
酒	96g
みりん	96g
しょうゆ	144g

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

## 分量

16人分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	—	35分	100℃

## 下ごしらえ

- ・ <材料a>は鍋に入れて沸かし、山菜・油揚げを入れてひと煮立ちさせておく。

## 作り方

1. 穴あきホテルパン2枚にライスネットに包んだもち米をのせて【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱開始20分後、1のホテルパンを取り出す。
3. ボールにく材料a>と煮ておいた山菜、油揚げ、2のもち米を入れて混ぜ合わせる。
4. 65mmのホテルパン2枚に3を分け入れ、ホテルパンにラップをし、スチコンに戻し入れて15分加熱する。