

秋味のおこわ

スチームモード

ホットエアモード

コンビモード

合計加熱調理時間 約**30分**

[1人分：374kcal／食塩相当量：2.1 g]

もちりとした食感がうれしい季節のおこわ。秋らしい風味と彩りを楽しめます。



材料（10人分）

もち米	800g
<材料a>	
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
塩	10g
<材料b>	
むき海老：1尾10g	30尾
しめじ（小房に分ける）	150g
ニンジン（飾り切り）	100g
干しいたけ（水で戻して薄切り）	30g
銀杏：水煮	30粒

※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

10人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	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

- 65mmのホテルパン2枚に米、<材料a>を入れて混ぜ合わせ、<材料b>をのせてフタをして【設定1】で予熱後、加熱する。
- 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 ◆ニンジンは飾り切りにせず、短冊切りにしても良い。