

# 中華五目御飯

～お米料理～

(約6人分)



## ■材料

米	3合・・・炊き立ての熱いもの
いんげん	12本・・・小口切り
たけのこ	80g・・・粗みじんに切る
干し椎茸	4枚・・・粗みじんに切っておく
干しえび	40g・・・紹興酒大さじ2につけ戻し荒微塵
しょうが	20g・・・ご飯粒くらいのみじん切り
砂糖	一つまみ
白ネギ	1/2本・・・みじん切り
ごま油	大さじ2
醤油	大さじ1
オイスターソース	大さじ1

## ■作り方

- ① ご飯を固めに炊いておく
- ② ごま油を熱し、そこに生姜・葱を入れ炒め、香りが出たら椎茸・筍・干しエビをしっかり炒める。水100cc、干しエビをつけた紹興酒、醤油、オイスターソース、砂糖を加えいんげんも加え、いんげんに火が通るまで煮る。
- ③ 熱いご飯に混ぜる