

くりちまきの笹つつみ

～栗料理～



■材料 作りやすい量（18個分）

もち米	3合・・・洗って1時間水に浸し、ザルに上げ水を切っておく
くり	300g・・・皮を剥き、チキンスープで煮しておく
鶏もも肉	1枚・・・一口大に切り塩胡椒しておく
玉ねぎ	1個・・・みじん切り
ポルチーニ	30g・・・1C（200cc）強の水で戻しておく
チキンスープ	1/2C（100ccの湯に固形スープの素1個を溶かす）

■作り方

- ① オリーブオイルで玉ねぎを透き通るまで炒め、鶏もも肉を入れ色が変わったらポルチーニを加え炒める
- ② もち米を入れ透明になるまで炒め、栗を加える
- ③ ポルチーニの戻し汁とチキンスープで300ccにしたものを②に入れ、水分が無くなるまで火を入れる（もち米にスープを吸わせる）
- ④ 笹に包み、蒸気の上だった蒸し器で10分～15分蒸す