

天満屋ストア・エスビー食品

# ハッピー料理教室

2018年2月18日(日)開催

## 鶏肉とキノコのおこわ



※写真はイメージです。

このレシピで  
使用したのは  
コレ!



### 材料(4人分)

- ・もち米……………3合
- ・鶏もも肉……………1枚(200g)
- ・**S&B 菜館 干しえび**……………1袋
- ・しめじ……………1パック
- ・サラダ油……………大さじ1

- A {
- ・酒……………大さじ1.5
  - ・醤油……………大さじ1.5
  - ・塩……………小さじ1/2

- B {
- ・醤油……………大さじ1.5
  - ・**S&B 李錦記 オイスターソース**……………大さじ1.5
  - ・**S&B 赤缶カレー粉**……………小さじ1~2
  - ・水……………540cc

### 作り方

- ①もち米は洗って一晩、水につけておく。急ぐ場合は洗って熱湯に30分つける。
- ②**S&B 菜館 干しえび**は水につけておく。
- ③鶏肉は1.5cmに切り、しめじは小さくほぐしておく。
- ④中華鍋を熱して②と鶏肉を炒めて、Aを入れて味をからませる。
- ⑤炊飯器に①、Bを入れて、炊き上げる。
- ⑥炊きあがった、ごはんに④を混ぜ合わせる。