

## 中国風炊き込みご飯



### 材料（約5人分）：

- ① 米（3号強）
- ② 干しシイタケ（20g）
- ③ ニンジン（1本）
- ④ ネギ（1本）
- ⑤ 豆腐（300g）
- ⑥ ジャガイモ（3個）
- ⑦ バラ肉（125g）

### 調味料：

- ① バター（適量）
- ② ごま油（適量）
- ③ 鶏ガラスープの素（10g）
- ④ 砂糖（適量）
- ⑤ 醤油（適量）
- ⑥ 塩（適量）
- ⑦ 料理酒（適量）
- ⑧ 片栗粉（適量）

### 調理手順：

- ① 米をとぐ。干しシイタケを水に浸し、戻す。シイタケが十分に戻ったら、水を切ってお皿に載せておく。戻した水はボウルに残しておく。（絶対に捨てないでください！）
- ② ニンジン、ネギ、ジャガイモ、シイタケをみじん切りにする。
- ③ カットしたバラ肉に砂糖少し、片栗粉、料理酒と醤油を加え、味がいきわたるようよく混ぜる。
- ④ フライパンでバターを熱し、ニンジン、ネギ、シイタケ、ジャガイモを入れ、炒める。香りが出たら用意していた肉を入れて炒める。鶏ガラスープの素を入れ、かき混ぜる。
- ⑤ 炊飯器に炒めた具、米と刻んだ豆腐、干しシイタケの戻した水と醤油を入れ、よくかき混ぜる。
- ⑥ 炊飯器のスイッチを入れて、炊き上がったら、でき上がり。

※ できたご飯は好みによって、パセリを振りかけたり、ごま油をかけたりすると、一層良い風味となる。

## Chinese Rice Dish



### Ingredients (5 serves):

- ① 3 cups of rice
- ② 20g. dried Shiitake
- ③ 1 carrot
- ④ 1 green onion
- ⑤ 300g. tofu
- ⑥ 3 potatoes
- ⑦ 125g. pork belly meat

### Seasoning:

- ① Butter
- ② Sesame oil
- ③ 10g. chicken stock powder
- ④ Sugar
- ⑤ Soy sauce
- ⑥ Salt
- ⑦ Cooking wine
- ⑧ Starch

### Instruction:

- ① Wash rice. Soak Shiitake mushrooms in water until they soften. Then strain mushrooms and reserve the strained water for later use.
- ② Chop carrot, green, onion, potatoes, Shiitake into small pieces,
- ③ Cut pork belly meat into small pieces, and mix well with some sugar, starch, cooking wine, and soy sauce.
- ④ Heat up a frying pan and melt a thin slab of butter. Then stir-fry all the vegetables. Finally add pork and chicken stock powder into the pan and stir well.
- ⑤ Put all the ingredients and chopped tofu in a rice cooker, add the reserved water and some soy sauce, then mix them together.
- ⑥ Press cook button on rice cooker, then wait until finish.  
  
✳ *Serve rice dish with parsley or sprinkle some sesame oil on top as you like.*