ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

具材を炒めて加えるだけのお手軽さ!

エリンギとベーコンのおこわ

調理時間
15分

1人分
528kcal

※写真はイメージです。

春の旬食材

エリンギ

ベーコン

＋

使ったのはコレ!

キッコーマン
いつでも新鮮
しぼりたて生しょうゆ
450ml

つくり方動画を配信中!

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀

エリンギとベーコンのおこわ

材料/4人分

もち米・米……各1と1/2カップ
水……2と1/4カップ
しょうが……1片
ベーコン……85g
エリンギ……1パック
卵……2個
青ねぎ（小口切り）……適量
サラダ油……適量
〈調味料〉
酒……大さじ1
水……1/2カップ
キッコーマン いつでも新鮮
しぼりたて生しょうゆ……大さじ1
オイスターソース……大さじ2
塩……小さじ1/2
こしょう……少々

作り方

①もち米と米は洗ってざるにあげて30分置き、炊飯器に入れ、水を加えて炊く。

②しょうがはみじん切り、ベーコンは1.5㎝幅に切る。エリンギは薄切りにしてから長さを3等分に切る。

③熱したフライパンにサラダ油を引き、溶いた卵をさっと炒めて取り出す。続けて、サラダ油を足し、②を炒め、調味料を加えて、汁が半分になるまで煮詰める。

④ご飯が炊きあがったら③（卵とフライパンで煮詰めたもの）を加え、もう一度蓋をして10分蒸らす。全体を混ぜて、盛り付け、青ねぎを散らす。