

五目ぶかし



●材料（5 合分）

もち米・・・・・・・・・・5 合（750g）
にんじん・・・・・・・・・・中 1/2 本（50g）
ごぼう・・・・・・・・・・1/2 本（75g）
油揚げ・・・・・・・・・・1 枚（30g）
干し椎茸・・・・・・・・・・5 枚（10g）
干ししらす・・・・・・・・・・大さじ 5

A

しょうゆ・・・・・・・・	小さじ 5
みりん・・・・・・・・	小さじ 5
酒・・・・・・・・	大さじ 2
和風だしの素・・・・・・・・	小さじ 2/3

●作り方

- 1 もち米をとぎ、一晩水に浸けておく。（もち米はたくさん水を吸うため、多めの水に浸ける。）
- 2 にんじんは細い千切り、ごぼうは薄いさがきにする。油揚げは油抜きして千切りにする。干し椎茸は水で戻し、固く絞る。戻し汁はとっておく。
- 3 2 の具材と干ししらす、椎茸の戻し汁、A の調味料を鍋に入れ、煮る。
- 4 もち米の水気を切り、蒸し器で 15～20 分程蒸す。
- 5 蒸し上がったもち米をボウル（大きな鍋などを使用しても良い）に移し、調味して煮ておいた 3 を混ぜ合わせる。
- 6 3 を再び蒸し器に戻し、10 分程蒸す。



ワンポイント

五種類の具材のうまみを混ぜ込んだおふかし。しらすがアクセントになっています。