

残った正月料理のお煮しめが.....

# 中華風おこわ

に変身!



- ◆ 米... 2 合
- ◆ 餅... 1 ~ 2 枚
- ◆ 煮しめの残り..... 1 5 0 g
- ◆ オイスターソース... 大さじ 1 / 2
- ◆ 顆粒中華だし..... 小さじ 1 / 2

1

米は洗って水を切る。  
餅は 1 ~ 2 cm 角に切り、煮しめは粗めに刻む。



2

炊飯釜に米、オイスターソース、中華だしを  
入れ、2 合の線まで水を入れる。



3

餅と水大さじ 2 (分量外) を入れて軽く  
かき混ぜたら、刻んだ煮しめを入れて  
炊飯ボタンを押す。



4

炊き上がったら、餅が全体に行き  
渡るようによくかき混ぜる。



炊飯器によっては調理への使用を  
禁止されている食材がございます。

禁止食材を使用すると、炊飯器での調理中に材料の一部が  
調圧部や蒸気口などを塞いで中身が噴出し、思わぬ怪我を  
する恐れがあります。あらかじめ炊飯器の取扱説明書をご  
確認の上、調理してください。

