

## 中華白おこわ



材料2人分	分量
もち米（少々硬めに炊いておく）	400 g
豚肩ロース塊	100 g
干し椎茸（水に浸けて戻し角切り）	2枚
たけのこ水煮（角切り）	80 g
甘栗	60 g
調味料	
<b>A：豚肉の下味</b> 中華黄金比の素15g	
<b>B：具材煮込み用</b> 中華黄金比の素70g ※水150cc（干し椎茸の戻し汁を含む）に溶かしておく	

※ もち米をうるち米や雑穀米に替えて、  
また豚肉を鶏肉に替えても美味しく出来上がります。

## 中華黄金比の素のみ

### 【作り方】

- ①豚肩肉塊は1 cmの角切りにして、Aの中華黄金比の素15 gを揉み込んで下味をつける。
- ②油をひき、下味の入った豚バラ肉を加え炒める。続いてたけのこ水煮・干し椎茸・甘栗を加え炒める。  
Bの中華黄金比の素を溶かした調味料を加え、煮汁がほぼ無くなるまで煮込む。
- ③炊きたてのもち米に、②の具材（少々残った煮汁ごと）を加えて手早く混ぜる。