



長男：だいこん

大根の皮を使って 中華おこわ

材料（4人分）

米 2合	乾燥えび 大さじ3	塩 小さじ1
もち米 1/2合	切り干し大根 ひとつかみ	薄口醤油 小さじ1/2
水 2合分	大根の皮 10cm	白ゴマ 大さじ2

※麻婆大根の大根をむいた皮

作り方

1 米をとぐ

※米のとぎ汁はとっておいて、麻婆大根に使う

- 2 大根の皮を細切りにし、切り干し大根は細かくちぎる
- 3 鍋に、米、乾燥えび、大根の皮、切り干し大根、白ゴマを入れる。
- 4 2合分の水をそそぐ
- 5 塩、薄口醤油で味を調べ、火にかける
- 6 炊きあがった後に蒸らしたら完成（炊飯器でもできます。）