

冬みねセブンの中華風粥

ダイコンのレンビ



ダイコンがたっぷり入ったおかゆです。
普通のおかゆでは物足りない時などにどうぞ!

材料 (4人分)

ダイコン……………100g
米……………1/2合
干しエビ……………10尾
半練タイプの中華だし……………小さじ1
ザーサイ……………4切れ
シャンツアイ……………少々

作り方

- ① ダイコンは厚めに皮をむいて5mm角に切る。干しエビは水で戻して細かく刻む。
- ② 米をさっと洗って炊飯器に入れ、規定の水を加える。中華だしを入れてよく混ぜ、(1)を米の上のにせておかゆモードで炊く。
- ③ 器に盛り、刻んだザーサイとシャンツアイをのせる。

ポイント

トッピングすることを計算に入れて、やさしい味わいにしています。
干しエビとダイコンを入れて炊くので、うまみたっぷりのおかゆが手間をかけずにできます。