

崎陽軒
シェフ
考案

カンタン おいしい 毎日食べたい!
とっておきのシウマイレシピ①



シウマイ炊き込みごはん

絶品! シャンツァイ 香葉がふわっと香る
中華風の炊き込みごはん

【材料(2人分)】

昔ながらのシウマイ……6個
米……2合
しょうが……1かけ
長ねぎ……3cm
香菜(軽くきざむ)……適宜

■A

なたね油……大さじ2
しょうゆ……大さじ2
オイスターソース……大さじ1
こしょう……少々

【作り方】

- 1 シウマイは縦半分に切る。
しょうがはせん切りにする。
長ねぎはみじん切りにする。
- 2 米と通常の分量の水(分量外)を炊飯器に入れて、スイッチを入れる。
- 3 2が炊きあがる10分前にふたをあけ、シウマイとしょうがを入れて再度ふたをする。
- 4 3が炊きあがったら、長ねぎとAを加えてよく混ぜる。
- 5 4をお茶碗に盛りつけ、お好みで香菜を飾る。

POINT

シウマイとしょうがは炊きあがる前に入れることで、風味が増します。