

# 烏龍茶の鶏おこわ

## 材料 4人分

もち米・うるち米	各 1 カップ
烏龍茶	1.8 カップ
塩	小 1/2
砂糖	小 1
酒・醤油	各大 1
鶏モモ肉	100 g
酒	大 1
塩・胡椒	少々
干しいたけ	2 枚
しょうが	1/2 片
ミックスベジタブル	1/2 カップ
ごま油	大 1



## 作り方

1. 米、もち米を一緒にして手早く洗う。しっかり水切りし、炊飯器に入れ、分量の烏龍茶を加えて 30 分程度浸けておく。塩、砂糖、酒、醤油を加え軽く混ぜ米を平らにして炊き上げる。
2. 鶏モモ肉は、2cm 各に切り、酒、塩、胡椒を振る。
3. 干しいたけは、水に浸けて戻し、1 cm 各に切る。
4. しょうがは、皮をむき千切りにする。
5. フライパンにごま油を熱し、鶏肉、しいたけ、しょうが、ミックスベジタブルを炒める。
6. 炊き上がったご飯に、炒めた具材を混ぜる。