

人参ちまき

木村 鏡子さんの作品

材料(約5個分)

人参	3本 (300g)
もち米	3合
白だし	大さじ2
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1
酒	小さじ1
サラダ油	小さじ1
ごま油	小さじ1
竹の皮	
たこ糸	

作り方

1. 人参を3mm~5mm角に切り、一日干す。
2. もち米を洗い、ざるに上げ、2時間ほど置く。
3. 鍋に、干したにんじんと、水1.5カップ(分量外)調味料を入れ、煮立たせて置く。
4. もち米を、サラダ油とごま油で炒め、3を入れて水分がなくなるまで炒める。
5. 竹の皮で包み、たこ糸でしばり、強火で20~25分ほどよく蒸す。
(竹の皮がないときはアルミホイ三角袋を作るとよい)



木村さん

干した人参は、多めに作り冷凍しておく、スープ、味噌汁などなんでもつかえます。
いつもは、豚肉、しいたけ、竹の子をいれて作っています。