

干しえびと干し貝柱の中国がゆ

材料（6人分）

米1カップ、干しえび20g、干し貝柱20g、干しシイタケ20g、ニラ100g、サラダ油適量、塩適量、紹興酒大さじ1、お湯（乾物のもどし汁を加えたもの）10カップ

<かけだれ>

しょうゆ大さじ2、酢大さじ1



作り方

- 1 米をとき、1時間半水につけ、ザルにとって30分ほど水気を切る。サラダ油大さじ1をまぶしておく。
- 2 干しえび、干し貝柱、干しシイタケ、それぞれ200ccのぬるま湯で軟らかくなるまでもどす（もどし汁はとっておく）。水気を切って、あらみじん切りにする。ニラは小口切りにする。
- 3 乾物のもどし汁に水を加え、10カップの分量にして沸騰させておく。
- 4 鍋にサラダ油を入れ、米、干しえび、干し貝柱、干しシイタケを炒める。3のお湯と紹興酒を注ぎ、ふたをして強火にし、沸騰したら弱火に変えて、30分ほどコトコト炊く。水分が少なくなったらお湯を加える。
- 5 米の粒が碎けてバラバラになったら、塩少々で味を整える。火を止めて、ニラを入れて1分蒸らす。茶碗に盛りつけ、好みでかけだれをかける。

料理のポイント

- 1 弱火で炊くときは、鍋の中で米が踊るくらいの火加減にします。
- 2 土鍋を使った方が米が踊ってよい。
- 3 米と乾物のダシの味がわかるように、塩味はごく控えめにします。