＊＊＊専用土鍋で炊いたご飯で彩り炒飯＊＊＊

＜材料＞５人分

米２合と1/2・・・土鍋で炊く

卵４個・・・塩を少々入れてほぐす

土生姜１５ｇ・・・千切り

焼き豚１００ｇ・・・7mm角切り

海老５尾・・・殻と背ワタを取り１ｃm幅に切る

乾燥椎茸(戻す)３枚・・・荒みじん切り

青葱１本・・・小口切り　残ればスープにも使う

油少々・鶏ガラスープの素小さじ２・酒大さじ２・醤油小さじ２・塩、胡椒各少々

仕上げ＝紅生姜みじん切り少々

＜作り方＞

１．鍋に油を熱して卵を加えて半熟状に火を通して取り出す。

２．①の鍋に少し油を加えて土生姜を炒めて、香りが出たら、海老・焼き豚・椎茸を加えて炒めて軽く塩・胡椒して取り出す。

３．再び鍋に油を加えてご飯を入れて、しばらく焼きほぐしながら炒め①を加えて、米粒をつぶさないように炒めて②を加えて鶏ガラスープの素・酒を加えて炒め、混ざったら醤油を鍋肌より入れて塩・胡椒で味をととのえ火を消して青葱を加える。（この調理工程を２回する）

４．③を器に盛って紅生姜を天盛りにする。