



# おこわ ホットサンド

## 材料

### おこわ

もち米	300g
つゆ	150ml
水	180ml
人参	10g
ごぼう	10g

### ホットサンド

カットキャベツ (千切り)
スモークチキン
マヨネーズ
とろけるチーズ
ホットサンドメーカー

## 作り方

1. もち米を研いで水を切る
2. 人参とごぼうはさがぎにする
3. 全ての材料を炊飯器の中に入れてスイッチを入れる
4. おこわが炊き上がったたら薄く四角ラップで形成し、冷ます
5. おこわの1枚をラップから外し、ホットサンドメーカーにのせる。キャベツ、スモークチキン、マヨネーズ、チーズをもう一枚のおこわで挟み、ホットサンドメーカーを閉じる
6. 直火かガスコンロの上で約5分焼き、途中でひっくり返して反対側も同じように焼く
7. おこわをオーブンペーパーの上に出し包んで切る



# Okowa toasted sandwich



## Ingredients

### Okowa

Mochi rice	300g
Tsuyu	150ml
Water	180ml
Carrot	10g
Burdock root	10g

### Toasted Sandwich

Thinly sliced cabbage
Smoked chicken
Mayonnaise
Grated cheese
Toasted sandwich maker

## Method

1. Rinse and drain the rice
2. Slice the carrot and burdock root
3. Add all ingredients into a rice cooker and switch on
4. When the okowa is cooked, shape into thin, square sheets, wrap in plastic wrap and chill
5. Place one unwrapped okowa sheet on the toasted sandwich maker, top with cabbage chicken, mayonnaise, and cheese, place a second okowa sheet on top and close the sandwich maker
6. Cook over fire or gas stove for approx. 5 minutes, turning over halfway through to cook evenly
7. Turn the sandwich out onto greaseproof paper, wrap, slice and serve

