

紅麴麻油雞飯



材料：

長糯米	300g
紅麴米	12g
米酒	120g
水	120g
去骨雞腿	1支
紅糟	2大茶匙
麻油	適量
薑	適量
鹽	少許



作法：

1. 將糯米洗淨、紅麴米、米酒、水，浸泡2小時。
2. 雞腿斷筋切塊加2大茶匙紅糟，醃1小時備用。
3. 麻油小火放入薑片爆香，加入醃好雞肉繼續爆香，再加入泡好瀝乾的米，邊炒邊加入泡米的水，炒至略收乾後全部放入電鍋，外鍋加1杯水蒸20分鐘，跳起再燜5分鐘即可。