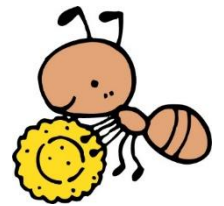




赤飯



<材 料>

4人前

もち米 2合 小豆甘納豆 30g 栗甘露煮 20g 塩 適量 ゴマ塩 適量
紅ショウガ 適量

<作り方>

- ① もち米は4時間以上浸水する。食紅少々で軽く色付けする。
- ② 小豆甘納豆は軽く水で洗って、ザルで水を切る。栗は6等分に切っておく。
- ③ ①を水を切って、蒸し布で包み、ふかし鍋にセットして20分ふかす。
- ④ ③を上下かき混ぜながら、水をかけ、20分ふかし、②を混ぜ込んで、容器に盛り付け、ゴマ塩と紅ショウガをかけて出来上がりです。



<ワンポイント>

炊飯器でも美味しく炊けます。子ども達もとても良く食べてくれました。