

赤飯

〔材料〕 ※ 2～3合用で炊く場合

もち米 2合 小豆

1/2カップ

〔作り方〕

- 1, 小豆はよく洗ってから、鍋に入れ、かぶる位の水を加えて中火にかける。
沸騰したら、20～30分程指で押してつぶれる位の柔らかさになるまで煮る。
- 2, 1の小豆を煮汁と豆にわけ、煮汁を冷ます。
- 3, もち米をとぎ(洗い)水気をザル等で切ってから、ご飯釜に入れる。
2の冷ました煮汁につけ、一晩おく。
- 4, 2の小豆を加えて2合の目安ラインまで水を加えて(ゆで汁と水で約300ml)
強火にかけ、ホイッスルが鳴り始めたら1分待ち、火を止めて15分程度蒸らす。

- ・小豆を煮る時に最初にさっと煮たら一度水を捨てて、もう一度新しい水から煮るとより美味しいです。
- ・炊あがったお赤飯は黒ごま塩をかけていただきますよ。
- ・煮た小豆は濡らしたふきんなどをかけ、しわがよらないようにするときれいに仕上がります。