

赤飯(炊飯器バージョン)

材料(4人分)

もち米	3合
あずき	50g~100g
塩	一つまみ
ごま塩	
└黒ごま	適量
└塩	適量



作り方

1. あずきは水洗いし、鍋に移したっぷりの水に約30分ぐらいつけておく。
もち米を水でよく洗い、30分ぐらい水につけておく。
2. あずきを鍋ごと火にかけて沸騰したらざるにあけ、ゆで汁を捨てアク抜きをする。
あずきを鍋に戻して水を加え、再び火にかけて沸騰したら
弱火にしてやわらかく(食べてすこし硬いぐらい)なるまで煮る。
3. もち米、塩を炊飯器に入れ、冷ましたあずきのゆで汁を炊飯器に注ぎ
炊飯器の目盛りまで水をたす。
あずきを加え平らにならして炊く。
4. 炊き上がったらあずきをつぶさないように混ぜる。
5. 器に盛り、黒ごま、塩を散らす。

所要時間	20分(水に浸す時間、炊く時間を除く)
主な調理器具	炊飯器