

小豆もごはんもふっくら炊ける

赤飯



調理時間 約 60分

材 料

もち米 1カップ
米 1カップ

小豆のゆで汁 2カップ
小豆(ゆで) 適宜

<小豆の水煮>
小豆 1/4カップ
水 たっぷり
水 3カップ
重曹 少々

作り方

- 1.小豆の水煮
小豆はサッと洗ってたっぷりの水でゆでて水をかえ、分量の水と重曹を加え、沸騰するまで強火、沸騰したら弱火で5分加熱、消火。10分減圧。
- 2.ゆで汁と小豆に分けます。
- 3.<赤飯>
もち米と米は一緒に洗ってザルに上げ、水気を切ります。
鍋に米を入れてゆで汁を加え、小豆をのせて、自動炊飯機能で炊飯します。

自動炊飯機能がない場合の目安
中火で沸騰させ、沸騰後弱火で
10分、消火し、むらし10分。