



材料

米 2合

水 適量

うすい豆 さや付きで約200g (正味約100g)

京のしろだし 大さじ3

塩 2g

豆ごはん

京のしろだしでつくる春らしさ満点の炊き込みご飯。さやと一緒にに入れて炊き込むことでより豆の香りを感じられます。炊き立ての香りがたまりません！

作り方

- 1 米は洗い、2合の目盛りに合わせて水を入れて30分から1時間浸水させる。
- 2 うすい豆は豆を取り出す前によく洗い、豆をさやから取り出す。* さやからもだしがでるので捨てないでください。
- 3 浸水させたお米に京のしろだし、塩を入れて混ぜる
- 4 取り出した豆とさやを入れて炊飯する。
- 5 炊き上がったらさやは取り出し、底からさっくり混ぜ合わせてできあがり。

このレシピで使った商品



京のしろだし