



お赤飯

炊飯器で手間要らず。
お赤飯がお家で簡単に作れます。ささががなければ小豆でも代用できます。

材料

もち米 2合
ささが 50g
水 400cc
京のしろだし 大さじ2
塩 少々

作り方

- 1 ささがは軽く水洗いする。お鍋にささががかぶるくらいの水を入れ沸騰後約3分炊き、お湯を捨て400ccの水でもう一度20分炊く。
- 2 炊いている間にもち米を20分水につけておく。
- 3 ささがが炊けたら、茹で汁とささを分けておく。
- 4 水を切ったもち米、茹で汁300cc(足りなければ水を足す)、しろだし、お塩を入れささをのせて普通炊飯で炊く。炊けたら全体を混ぜて完成。

このレシピで使った商品



京のしろだし