



## ほっこり甘い 栗ご飯

ホクホク食感～栗レシピ①

# ほっこり甘い栗ご飯

### 材料 (3合分)

栗	400～500g
白米	2合
もち米	1合
黒ごま	少々
★塩	小さじ1.5
★酒・みりん	
	各大さじ1
★だしパック(中身)	小さじ1
※まるものだしパック	使用

- 栗はお湯に浸けて鬼皮を柔らかくして皮をむく。底の方を切り落としてから鬼皮と渋皮をはがす。
- 洗った米に★を入れて3合まで水を加え、①の栗をのせて炊飯器で炊く。
- 茶碗に盛りつけて、黒ごまを散らしてできあがり♪

### コツ・ポイント

- 栗はお湯に1時間くらい浸けてからむくと楽にむけます。
- 栗をむく時は手を切らないように注意してください。
- もち米がない場合は白米だけでも大丈夫です。