



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

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 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。