



お正月に残ったおもちで～もちレシピ②

甘さひかえめぜんざい

材 料 (2人分)

切りもち 4個
ゆで小豆 1缶(200g)
水 150ml
★塩 ひとつまみ
★だしパック(中身) ひとつまみ
※まるものだしパック使用

- 1 缶詰を開けて水と一緒に鍋に入れ加熱する。
- 2 焦げないよう絶えず混ぜ、沸騰したら★を入れ、混ぜたら弱火にして4分ほど煮込む。
- 4 器に焼きもちを入れ、②のぜんざいをかけてできあがり♪

コツ・ポイント

- お鍋に火をつけたらすぐに沸騰するので、目を離さないでよく混せてください。
- 甘さ控えめのあずき缶の場合は、お好みでお砂糖を加えてください。
- 味つけはお好みで調整してください。