

# 赤飯



## 材料

小豆

(小豆を煮るを参照)

もち米 2カップ

## 調味料

ごま塩 適量



## 作り方

- ①もち米は手早く洗い、たっぷりの水に1～2時間つける。
- ②鍋に水気を切ったもち米をいれる。  
煮汁は(小豆を煮る参照)  
もち米の高さひたひたにいれ煮た小豆をいれる。  
**火力5 → ピー → 火力1 で 8分**
- ③炊き上がったら濡れ布巾の上で10分むらす。

・手間、時間をかけずに「限りなく蒸しに近いおこわ」  
ができます！！