

蒸し器で作る本格赤飯

材 料：もち米（1Kg）、大納言小豆（220g）、塩、黒ゴマ

作り方・さっと洗った小豆を3リットル位の水で茹でる（一度茹で汁を捨てアク抜きをする）

- ・再び3リットル位の水で小豆を本茹でする（20分位、少し固いかなと思う位）
- ・茹で上がった小豆と茹で汁にわけ、茹で汁の方に塩小さじ1を入れ冷ます
- ・もち米を洗いザルにあげる
- ・冷めた茹で汁の中へ洗ったもち米を入れ一晩おく（6時間程）※茹で汁は捨てずにとっておく
- ・色の付いたもち米と小豆を適量合わせ蒸し器で蒸す（30分位）
（ドーナツ状に真ん中を開けてもち米を入れるといい）
- ・途中茹で汁で打ち水をし上下ひっくり返すようにまんべんなく蒸す

