

ほっこりサツマイモご飯 ♪



材料

◆ サツマイモ	… 小2本	◆ 酒	… 大さじ2
◆ 塩	… 大さじ2	◆ みりん	… 大さじ1
◆ うるち米	… 2合	◆ 塩	… 小さじ1
◆ もち米	… 1合	◆ ごま塩	… 適量

作り方

- 1 サツマイモは皮ごときれいに水洗いし、両端を切り落とし1～1.5cm角に切り、塩を加えた水に放つ。
- 2 お米(うるち米+もち米)を合わせ、炊く30分以上前に水で洗ってザルに上げておく。
- 3 炊飯器に、洗った米・調味料を入れ、普通の水加減をしてひと混ぜし、水気を切ったサツマイモをのせてスイッチを入れる。
- 4 炊きあがれば10分そのままにして蒸らし、炊飯器の縁に沿ってしゃもじで1周し、炊飯器とご飯との間に隙間を作り、底から持ち上げるようにほぐしながら混ぜ、余分な水分を飛ばす。
- 5 お茶わんによそい分け、お好みでごま塩を振る。