

ごはんが炊けたよ



栗ごはん

材 料

栗 500g
お米 4合
塩 小さじ1
だし 適宜



作り方

- 1 栗は鬼皮をむき、渋皮は少し残るようにむく。こうすると、炊きあがったごはんがほんのリピンク色に色づく。(写真1、2) 渋皮の筋になっているような硬い部分は取り除く。
- 2 お米は普通に炊くようにとぎ、炊飯器のメモリに合わせて水をいれる。
- 3 お米と水が入った炊飯器の釜に、栗、塩、だしをいれ炊く。(写真3) (写真4炊きあがり)

