

伝承料理 「赤飯」

材料

- ・もち米…1.5kg
- ・てんこ小豆…50g
- ・塩…大さじ1
- ・水(しとり用)…500ml
- ・ごま塩…お好み



前日準備

- ①てんこ小豆を水洗いし、水から煮る。
- ②小豆と煮汁を分け、小豆はだしパック等に入れる。
- ③もち米に煮汁を加えてよく混ぜあわせ、一晩ひたす。このとき、だしパックに入れた小豆も一緒にひたす。(小豆と分けることで、赤飯に入れる小豆の量を調整できる。)

作り方

- ①もち米をザルにあけ、よく水を切る。
※煮汁はボウルにとる



→ ボウルにとった煮汁を使って、残ったもち米を集める。



- ②蒸し器にふかし布をしき、もち米とお好みの量の小豆を移す。



ふかし布は
網目の大きい
ものがよい

※真ん中をくぼませると
火が通りやすくなる。



- ③30分蒸す。



- ④蒸した米をボウルに入れ、塩と水をよく合わせる。(=しとり)



夏場は塩を入れると、傷
みやすくなってしまう

- ⑤ ④を蒸し器に戻し、さらに30分蒸す。

