

赤飯



●材料（5 合分）

もち米・・・・・・・・・・5 合

小豆・・・・・・・・・・75g

A

塩・・・・・・・・・・	小さじ 1/2
砂糖・・・・・・・・・・	大さじ 1
酒・・・・・・・・・・	大さじ 1
小豆の茹で汁・・・・	200ml

●作り方

- 1 もち米をとぎ、一晩水に浸けておく。（もち米はたくさん水を吸うため、多めの水に浸ける。）
- 2 鍋に小豆と多めの水を入れて強火にかけ、煮立ったら一旦茹で汁は捨てる。再び多めの水を加えて弱火にかけ、小豆を指で押してつぶれる位の硬さまで茹でる。小豆の茹で汁はとっておく。
- 3 もち米の水気を切り、蒸し器で 20 分程蒸す。
- 4 A を混ぜて溶かす。（小豆の茹で汁が冷たい時は、温めてから調味料を混ぜる。）
- 5 蒸し上がったもち米をボウル（大きな鍋などを使用しても良い）に移し、4 を加えながら米粒がパラパラとなるように混ぜて、米のダマが残らないようにほぐす。そこに 2 を加え、さっと混ぜ合わせる。
- 6 5 を再び蒸し器に戻し、10 分程蒸す。



ワンポイント

小豆の茹で汁を利用することで、自然に色付けが出来ます。お祝い事には欠かせない一品です。お好みでごまを振っても良いです。