

# ごまぶかし



## ●材料 (5 合分)

もち米・・・・・・・・・・5 合 (750g)  
ごま・・・・・・・・・・1 袋半 (90g)  
くるみ・・・・・・・・・・1 袋 (50g)

A { 酒・・・・・・・・・・90ml  
しょうゆ・・・・・・・・75ml  
水・・・・・・・・・・135ml  
砂糖・・・・・・・・・・大さじ 2 と 1/2

## ●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 もち米とごま、くるみを混ぜ、蒸し器で 20~30 分程蒸す。
- 3 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、混ぜておいた A を加えて混ぜ合わせる。
- 4 3 を再び蒸し器に戻し、10~15 分程蒸す。



### ワンポイント

ごまをふんだんに使用するのがポイント。ごまの香ばしい香りと風味が広がるおふかしです。