

## 炊飯器で炊くお赤飯

### ▼用意する材料(4人分)

もち米	2合
水(吸水用)	たっぷりの量
あずき	30g
水(したゆで用)	あずきがつかる量
水(あずきをゆでる用)	400cc
あずき煮汁	とれるだけ
塩	お好み
黒ゴマ	お好み



### 料理の作り方

- 1** もち米は洗って、水(吸水用:たっぷりの量)に1時間以上つけます。
- 2** あずきの下ゆでをします。  
なべにあずきと水(下ゆで用:あずきがしっかりつかる量)を入れ、強火でふっとうさせます。  
ふっとうしたら中弱火にして、2~3分煮ます。できたら、ザルに上げてお湯を捨てます。
- 3** 水(あずきをゆでる用:400cc)で②のあずきを30分くらい固めにゆで、煮汁とあずきに分けます。  
これがレシピ材料のあずき煮汁です。
- 4** 炊飯器のかまに、もち米、あずき、煮汁を入れ、水分が2合の場所か確かめます。  
炊飯器の白米2合のところまで煮汁が来なければ、足りない分の水を足します。
- 5** 白米の普通モードでスイッチを入れます。  
炊飯器に赤飯モードがある時は、お釜の赤飯のメモリまで煮汁を入れ、赤飯モードで炊いてもいいでしょう。
- 6** 炊き上がったら、さっくりと混ぜます。  
お好みで仕上げに塩とごまをふりかけます。