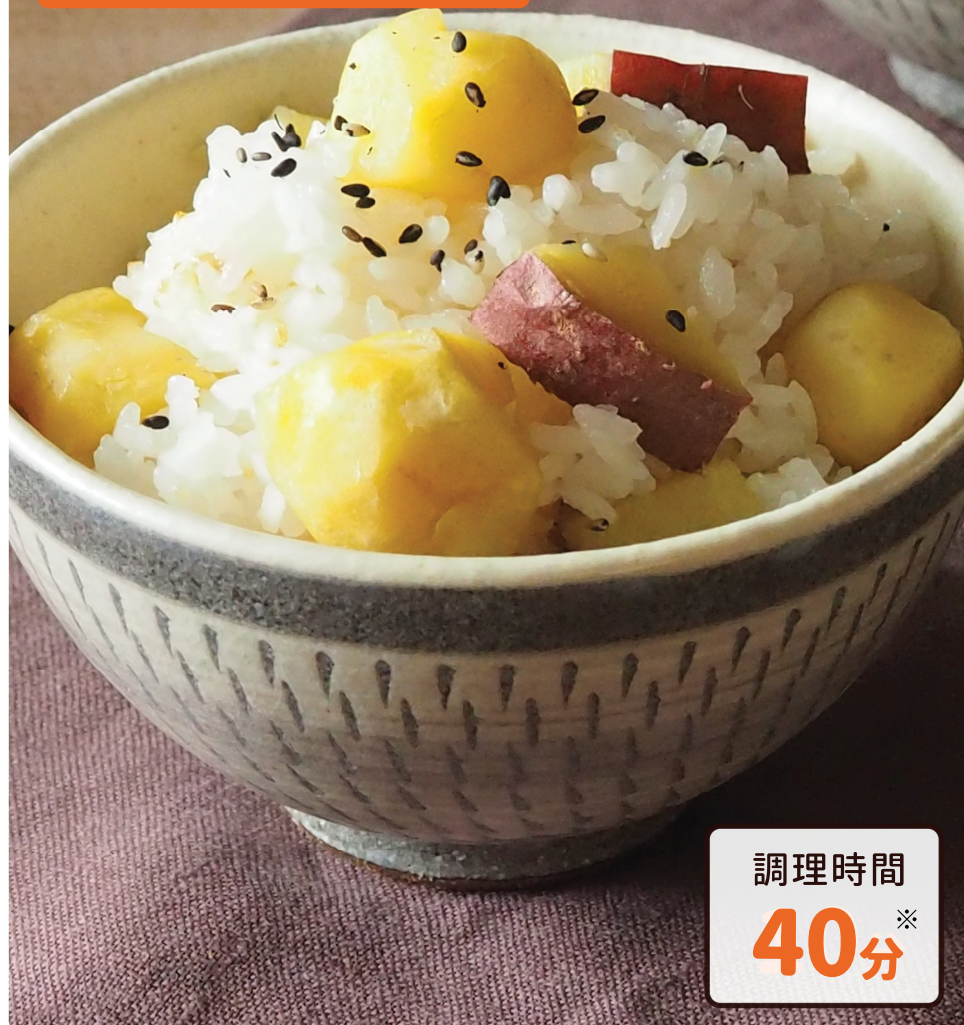


食材2つだけ!

栗

×

さつまいも



調理時間

40分※

秋の味覚を存分に味わおう

## 栗とさつまいもの炊き込みご飯

材料 (4人分)

むき生栗……………12粒

さつまいも……………小1本

米……………2合

○酒……………大さじ1

○塩……………小さじ1/4

黒いりごま……………少々

### 1 材料を切る

米を研いで30分吸水させる。さつまいもは皮付きのまま1.5cmのさいの目切りにし、5分水にさらす。

### 2 炊飯する

炊飯器に水けを切った米を入れて平らにならし、○と水(分量外)を2合の水加減まで注ぐ。水けを切ったさつまいも、栗をのせて炊飯する。

### 3 仕上げ

炊きあがったらザックリと混ぜて茶碗に盛り、黒いりごまをふる。

※ 吸水時間は含まない



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索