



たけのこおこわ 磯辺あん

— 4人分 —



たけのこおこわ		磯辺あん	
もち米	1合	のりのつくだ煮	3g
米	1/2合	あおさのり	3g
たけのこ	1/2コ	たけのこを煮ただし	150mL
しば漬け	少々	水溶きかたくり粉	少々
いりごま	少々	トッピング	
酒	少々	玉あられ	1つまみ
		大葉	1枚
		白髪ねぎ	適量
		粉ざんしょう(お好み)	少々



詳しいレシピはHPをチェック!

作り方

おこわ

- 1 もち米と米を一晩水につけ、炊く。
酒を入れると照りが出て、うまみが増す。
- 2 だしで炊いたたけのこ(水煮でも可)と、しば漬けを5mmのさいの目切りにする。
食感が残るよう、小さくしすぎない。
- 3 もち米に、②と、いりごまを混ぜる。
もち米 冷めたり混ぜすぎたりすると、かたくなるので注意!
- 4 茶わんのサイズに合わせて、三角か俵型のおにぎりにする。



磯辺あん

- 5 たけのこを煮ただしを鍋で温め(水でも代用可)、沸騰したら弱火にして、のりのつくだ煮を入れる。
- 6 あおさのり、水溶きかたくり粉を入れて混ぜ、とろみをつける。
色が飛ぶので長時間火にかけないように注意!



仕上げ

- 7 ④に磯辺あんをかけ、白髪ねぎ、大葉、玉あられをトッピングしたら完成!