

## ●簡単！お赤飯

## 【材 料】(4~5人分)

米	: 240g(2合分から 大さじ4減らした量)	あずき	: 60g
もち米	: 大さじ4(60g)	水(あずき煮用)	: 適量
水(炊飯用)	: 適量	酢	: 小さじ1
塩	: 小さじ1/2		

## 【作り方】

- ①うるち米2合をボウルに入れたら、大さじ4うるち米を減らす。
- ②①にもち米大さじ4を加え、合計2合にしたら、米を研ぎ、たっぷりの水に30分以上浸水させておく。  
**Point**→合計2合にする。
- ③あずきはさっと洗い、水と鍋に入れ中火にかける。おたまであずきをすくいながら、少し高い位置から鍋に落とす。20回ほど繰り返す。  
**Point**→空気に触れさせると、きれいなあずき色が出やすい。
- ④沸騰したら火を弱めてふたをし、約30分煮る。少し硬さが残り、指でつぶせない程度まで煮る。  
**Point**→指で押しても潰れない。
- ⑤火を止め、酢を加え混ぜる。あずきとゆで汁に分けたら、あずきを水にさっと通す。  
**Point**→酢の力できれいなあずき色の赤飯になる。  
**Point**→水にさらすとあずきが潰れにくくなる。
- ⑥炊飯器に水を切った②の米、⑤のゆで汁、塩を加え、2合の目盛りまで水を入れ混ぜる。
- ⑦⑤のあずきを⑥に加え炊飯すれば完成。