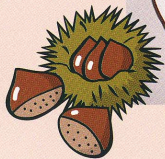


栗ごはん



材料

- 栗……………20個
- 米……………3カップ
- 水……………3と1/4カップ
- 出し昆布…10cm
- 酒……………大さじ2
- みりん……大さじ1
- 塩……………小さじ1強

- 1 栗は一晩水につけて皮をやわらかくし、包丁で渋皮ごとむき、洗って2つに切ります。
- 2 米は炊く30分前に洗って炊飯器に入れ、分量の水、昆布、酒、みりん、塩を入れ、栗を加えて普通に炊きあげます。
- 3 さっくりと混ぜて茶碗に盛ります。好みで白ゴマをふってもよいです。