

赤 飯

材料 (10人分)

もち米 1kg

あずき 100g

あずきの茹で汁 500cc

(米を浸水しない場合は 600cc)

※圧力鍋を使用



作り方

- ① もち米は洗い、8時間以上水に浸けておく
- ② 鍋にあずきと、あずきがかぶる位の水を入れ、沸騰させ 1~2 分茹でて、ゆでこぼす。
- ③ 圧力鍋に②と水 900ccを入れ、蓋をして炊く。
圧力がかかってから 3 分炊き(重りが回ってから)、鍋を水につけて熱を冷まし、圧力を下げてから蓋をとる。圧力鍋によって茹で具合が異なるため、煮えていなければ、蓋をせずにさらに茹でる。
- ④ 分量のあずきの茹で汁(足りない時は水を足す)を鍋に入れ、沸騰させる。
水切りしたもち米を入れ、水分がなくなるまでへらで混ぜながら炒める。
水分がなくなったらあずきを入れて混ぜる。



- ⑤ ④を沸騰した蒸し器に入れ、20~30 分蒸す。

※分量によって蒸し時間が異なる。



一口メモ

かたさ、味のムラがなく短時間でたくさんの量ができるので、集まりごとに持ってこいです！！