

## 蒸し器でつくる本格お赤飯



### 材料

もち米	1 升
小豆	150 g
塩	15 g
ごま塩	適量

### 作り方①

1. もち米を一晩(6時間以上)浸水する。ザルにあげ水気をきる。(30分)
2. 小豆を鍋に入れ沸騰したら弱火で2~3分ほど茹でてザルにあげる。2回繰り返す。(1回目の茹で汁は捨てる。2回目の茹で汁は色を調整する為に残しておく。)
3. 3.5合の水を加え小豆を弱火で20分ほど煮る。(指で潰して少しかため。7~8割ほど火を通す。茹で汁は残しておく。)
4. もち米と小豆を混ぜて、蒸し布を敷いた蒸し器の中に入れる。蒸気が上がってから25分蒸す。
5. 茹で汁3合に塩15gを溶かし、蒸し上がったもち米にまんべんなく振りかける。さらに20分蒸す。
6. 蒸し上がっているか確かめたら火を止める。
7. 蒸し器から寿司桶に移し替える。
8. ごま塩を振りかけて完成。

### ポイント&その他