

赤飯(煮しお二わ)

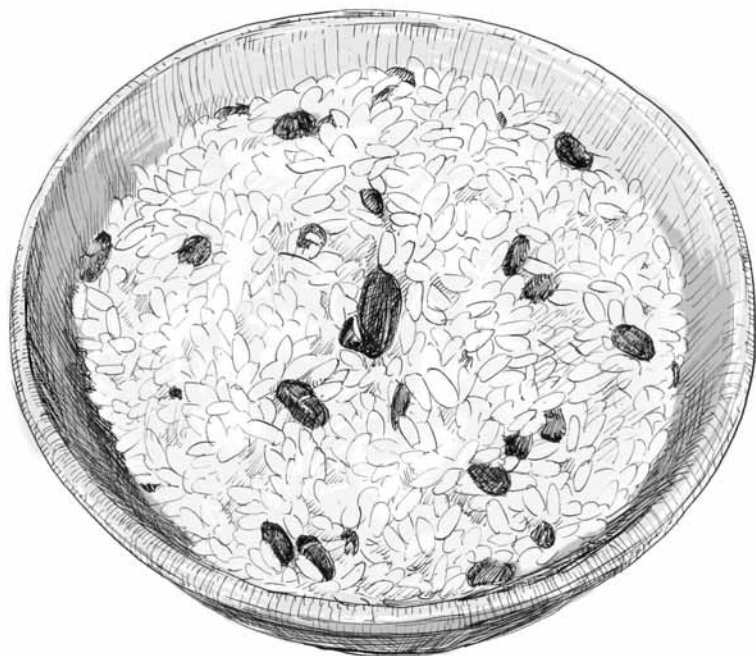
紹介者 鈴木伸子さん

材料

もち米……………1升(1・5kg)
塩……………17g(好みで)
ささげ……………1合弱
うち水……………3・5合位
(630cc)

器具

セイロ鍋
上がセイロ、下が鍋で
セットになっている。
ふかし布



作り方

もち米はといで一晩たっぷりの水に浸す。ささげもよく洗い、充分水につけておく。

ささげは水をかえて一煮立ちさせたら、あく抜きのため、ゆで汁を捨てる。再びたっぷりの水で堅めにゆでる。二度目のゆで汁はお米の着色に使うので、ささげとゆで汁は別々にしておく。

のお米の水を少し減らし のゆで汁を加えてお米に着色する。

着色に少々紅粉を使う場合もある。

のささげに分量の塩をまぶしておく。

もち米は蒸す30分前にざるにあげ水をきっておく。

とをよく混ぜ合わせる。

セイロにふかし布を敷き を入れ平らにする。

鍋に八分目の水を入れて沸騰したら をのせ、強火で20分位(お米の芯がとれるまで)ふかす。

ふかす時間は鍋にのせたお米に蒸気が上がってきてから計ること。