

食材2つだけ!

もち米

×

あずき

調理時間

30分※

## お祝いの日に レンジ赤飯

材料 (作りやすい分量)

もち米…………… 3合

ごま塩(好みで)…………… 適宜

赤飯用あずき缶詰…1缶(3合用)

### 1 米を吸水する

もち米を研ぎ、30分吸水させてザルにあげる。あずき缶をあげ、汁とあずきに分ける。汁に水を足し、500mlにする。

### 2 電子レンジで加熱する

大きめの耐熱ボウルにもち米を入れる。1で作った水分を入れてラップをかぶせ、600Wの電子レンジで10分加熱する。一旦ラップをあげ、全体をかき混ぜてラップをかぶせる。再度600Wの電子レンジで10分加熱し、ラップをかぶせたまま10分ほど蒸らす。

### 3 仕上げ

皿に盛り付け、ごま塩をふる。

※ 米の吸水時間は含まない



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索