

里芋ご飯（ふっくらもちもちの食感が不思議）

材料（6～8人分）

里芋（中くらい）	10個（250g～300g）
米	4合
塩	小さじ2
酒	大さじ2
ぎんなん	30粒（ゆでて薄皮をむく）

- ① 里芋は皮をむき 1,5cm 角のさいころに切る。
- ② 米はといで普通に水加減して 30 分おきます。
- ③ ②に塩・酒・里芋を入れて全体を混ぜ合わせスイッチオン。
- ④ 炊き上がりにぎんなんを加えて 10 分ほど蒸らし、よく混ぜて出来上がり。





Uchi no Uchi
料理セミナー