

あんぽ柿と塩こんぶの炊き込みご飯



栗ごはんの親戚的な位置づけで考えてもらえるとありがたいです。

[材料]

- ・米…2合
- ・あんぽ柿…2~3個(計100gくらい)
- ・塩昆布…25g
- トッピング(おこのみで)
 - ・有塩バター…8g
 - ・醤油…数滴

[作り方]

1. 米を洗い30分以上浸水させる。水気を切って炊飯釜に入れ2合目まで水を入れる。☒
2. 塩昆布、あんぽ柿をまるごと入れ炊飯する。
3. 炊き上がったら、しゃもじであんぽ柿のヘタを取り除き、崩しながら全体を混ぜる。
4. 器に盛って完成です。お好みでバターを乗せて醤油を数滴垂らして食べるのもオススメです。

