

炊きおこわ

炊き込みいなりおこわ



◆材料 12個分

もち米……………2カップ

(a)

酒・濃口しょうゆ・砂糖…各大さじ2

みりん……………大さじ1

塩……………小さじ1/2

出し汁……………カップ1

油揚げ……………12枚

ホタテ貝柱(水煮缶詰約65g) 1缶

生シイタケ……………4枚

ニンジン……………40g

出し汁……………適量

キヌサヤ……………適量

つくり方

- 1 | もち米は洗ってザルに上げて水気を切り、(a)に約1時間漬けます。
- 2 | 油揚げは熱湯を通して油抜きをし、一辺を切り、袋状に開きます。
- 3 | ホタテ貝柱はほぐし、缶汁はとっておきます。
- 4 | 生シイタケは石づきを取り7～8mm角、ニンジンは皮をむき7～8mm角の色紙切りにします。
- 5 | 1をザルに上げ、もち米と漬け汁に分けます。
- 6 | もち米にホタテ貝柱、4を合わせ、2に分け入れ袋の口を爪楊枝で止めます。
- 7 | 5の漬け汁にホタテの缶汁、出し汁を合わせカップ2にします。
- 8 | 電子ジャー付ガス炊飯器の炊飯かまに6を並べ7をまわし入れます。
- 9 | 蓋をしてメニューを押して炊き込みにセットし、炊飯再加熱を押します。
- 10 | キヌサヤは筋を取って茹で、斜めせん切りにします。
- 11 | 炊きあがれば爪楊枝を取って盛り付けます。



炊きおこわ

●1.0炊きの場合 2カップ～4カップ
●1.4炊きの場合 2カップ～6カップ
●2.0炊きの場合 3カップ～7カップ] まで炊飯できます。

おこわを美味しく炊くポイント

- 代表的な赤飯はアズキを固ゆでにして加えるのがポイントです。米の容量1に対し、具の量は1/2以下が目安です。
- おこわの水位目盛は、もち米100%の炊きおこわ用です。うるち米を混ぜる場合は、多めに水加減してください。

操作方法



を押して炊き込みにセットし、



を押します。

※「おこわ」は、保温しないでください。

赤飯(アズキおこわ)



◆材料

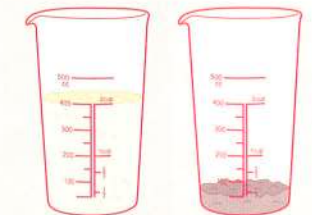
もち米……………2カップ

アズキ……………80g

アズキのゆで汁+水……………約350ml

(炊飯かまの水位目盛「おこわ」2)

塩……………少々

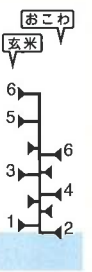


もち米に対する乾燥アズキの割合

つくり方

- 1 | アズキは、たっぷりの水でゆでます。一度ゆでこぼし、アクを抜いて、固ゆでにします。(ゆで汁も残しておきます。)
- 2 | もち米は洗って、ザルに上げます。
- 3 | 電子ジャー付ガス炊飯器の炊飯かまに2を入れ、アズキのゆで汁と水で水位目盛「おこわ」2まで水加減し、塩を加えて、20分間浸漬します。
- 4 | 一度全体を軽く混ぜてからゆでアズキをのせます。
- 5 | 蓋をしてメニューを押して炊き込みにセットし、炊飯再加熱を押します。
- 6 | 炊きあがれば、全体を軽く混ぜ合わせます。

★お正月などのお祝いの食卓には松・竹・梅等の物相型で抜いても良いでしょう。



水位目盛おこわ2