

女性部オリジナル お米を食べよう！ レシピ



第21回 桃の花ごはん (遊佐支部遊佐地区)



材料

- ・米……………3カップ
- ・水……………3カップ
- ・酒……………大さじ1
- ・黒豆……………2/3カップ

合わせ酢

- ・酢……………大さじ4
- ・砂糖……………大さじ4
- ・塩……………小さじ1

作り方

- ①米は洗って30分水（分量外）に浸しておきます。
- ②黒豆は耐熱容器に入れ、ラップをせずに電子レンジで3分加熱し、煎り豆にします。
- ③①の水を捨て、分量の水、酒、②の煎り豆を加え炊きます。
- ④炊き上がったら、合わせ酢をかけてよく混ぜます。

※きれいな桃色のご飯なので、桃の節句の献立にいかがでしょうか。