ぼろたん栗ごはん

材 料

* ぼろたん(生栗)	300g
* 白米	2合 420g
* もち米	1cup 150g
塩	小さじ1
酒	大さじ1
砂糖	大さじ2
@ 塩	小さじ少々
水	100cc

もち米は吸水しにくいので、1合より多い1cupにしてある。

作 り 方

米はもち米を混ぜて洗い、炊飯器に入れて酒と塩をませ、普通に炊く。

ぼろたんはさっとゆでて皮をむき@の調味料で、柔らかく煮ておく。(ぼろたんを一緒に炊き込む時は柔らかくしないで、炊く直前に入れる。)

ご飯が炊き上がったたら、煮たぼろたんを混ぜながら別の容器に移して蒸気を飛ばす。