

ぼろたん栗おこわ

材 料

- * ぼろたん(生栗) 500g
- * もち米 4 合
- * 塩 大さじ1.5

- 塩味がぼろたんにしっかりついているほうが、おいしいです。

作 り 方

ぼろたんに切れ目をいれて10分程度蒸し中味を取り出す。

ぼろたんを半分に切り浸るくらいの水で10分程度ゆでる。水を捨てぼろたんに塩をふり、下味を付ける。

炊飯器にもち米を入れ、箸が浮くくらいまで水を入れ、その上にぼろたんをのせ炊き込む。