

くりごはん



材料(4人分)

うるち米……150ml
もち米……150ml
栗……10~20粒
鶏もも肉……50g

【材料A】水100ml、砂糖大1~1.5、塩少々

【材料B】だし汁25ml、みりん大1/2、醤油大1/2

【材料C】だし汁300ml弱、酒大1と1/2、醤油大1/2、
塩小1/3、砂糖大2強

1.
うるち米、もち米は1時間前に洗って水に浸しておく

2.
栗は熱湯に20分浸した後に、外皮と渋皮をむき、うすい塩水に10~20分浸す



3.
鍋に材料Aと栗を入れ、固めに煮る



4.
鶏もも肉は切って、材料Bでさっと煮て汁と分ける
※煮汁は捨てない



5.
炊飯器に米を入れ、材料Cと鶏肉の煮汁を加え、かき混ぜてから栗と鶏肉をのせて炊く



6.
炊きあがったら全体を混ぜて器に盛る

