白ご飯

材料

米　　3合（450g）
水　　600mℓ

フタ：浅鍋
本体：深鍋

作り方

1　米は洗ってザルに上げ、深鍋に入れて水を加え、浅鍋でフタをして30分おく。

2　中火にかけ8～9分加熱し、沸騰したら弱火にし、10分加熱する。そのまま10分蒸らす。

3　フタを開け、しゃもじで底からひっくり返すようにして混ぜる。