



さつまいものおこわ

材 料	もち米	3合(450g)	酒	大さじ2
	水	420ml	塩	小さじ1/2
			さつまいも	2本(約300g)

- 作り方
- 1 もち米は洗ってザルに上げ深鍋に入れ、水を加えて浅鍋でフタをし、30分おく。
 - 2 さつまいもは2cm幅の、いちよう型に切り30分水に漬ける。
 - 3 1の鍋に酒と塩を加えて混ぜ、2のさつまいもを加えフタをする。
 - 4 中火にかけ8~9分加熱する。沸騰したら弱火にし、10分加熱する。そのまま10分蒸らす。
 - 5 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。

フタ：浅鍋
本体：深鍋

