

紅大豆のさくらごはん

材料
(4人分)

材料 (目安です)

紅大豆・・・30g 水・・・360g 米・・・2合

※写真はおにぎりです。
お好みで、炊く際に塩を少し入れても。

- ①紅大豆を洗ったあと、水で一晩浸水して戻す。
- ②戻した水ごと大豆を茹でる(約5分)
- ③火を消してよく冷ます。
- ④洗った米に茹でた豆を煮汁ごと入れ、炊飯器の目盛まで水を調整し、炊き上げる。

※白ごまやゴマ塩を振りかけても美味しいです。

●●● 川西町紅大豆生産研究会
●●● 小売・加工品事業部

<http://www.benidaizu.com>

〒999-0214 山形県東置賜郡川西町吉田3346
Tel 080-5553-0883
E-Mail bistrobeans@yahoo.co.jp