



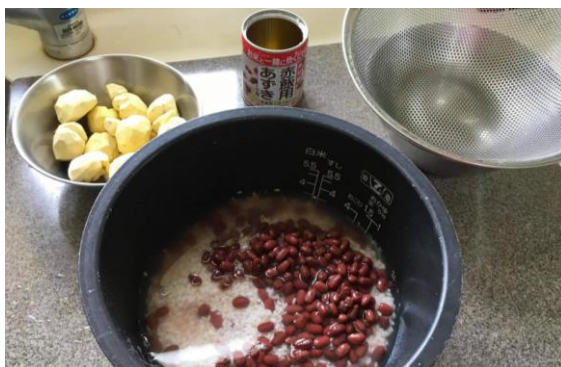
**材料 6人分**

栗(渋皮の状態のもの)	250g
赤飯用あずき水煮	1缶
もち米	2合
白米	1合
ごま塩	少々

**調理時間 20分** ※炊飯時間を除く

**作り方**

1. もち米と白米は研いで洗い、ザルにあげておきます。  
(栗の渋皮をむき終わるまで)
2. 炊飯器の釜に、もち米、白米、赤飯用のあずきの水煮を汁ごと入れます。3合の目盛りまで水を足します。  
スイッチON!!
3. 炊き上がったら、こんな感じになります。  
栗を取り出してから、あずきが均等になるように混ぜます。



4. 器に盛り、ごま塩をふります。

#### アドバイス

市販で井村屋から「赤飯用あずき水煮缶」がでています。簡単にお赤飯を作ることができます。井村屋というと、アイスの「あずきバー」が有名ですね!(^^)!

