

## もち米入り♪さつまいもご飯♪

### 材料 (2合分)

白米1.5合      もち米0.5合

さつまいも中1本 (250g 前後)

★塩小さじ1      ★酒大さじ1

★みりん大さじ1

水炊飯器の目盛で

黒ゴマお好みで



### 作り方

- 1 白米ともち米は洗ってザルにあげて水気をきる。
- 2 さつまいもを洗って、皮を厚めにむいて食べやすい大きさに切る。すぐに水につけて、20分くらいおいておく。
- 3 炊飯器に①のお米、炊飯器の目盛通りの水、★の調味料を入れてかき混ぜる。  
さつまいもを入れて炊飯器のスイッチを入れる。
- 4 お好みで黒ゴマを散らす。

### コツ・ポイント

さつまいもは皮を厚めにむいて、すぐに水にさらしてあくを抜きます。