

料理名	贅沢ごろごろ栗ご飯	
栃木県産 コシヒカリ を使用		
 		
材 料 (4人分)	<ol style="list-style-type: none"> 1 米 3合 (540ml) 2 栗 500g (むいて 300g) 1 ネット 3 昆布 10×5cm 1 枚 4 酒 大さじ 1 5 塩 適量 6 黒ごま 適量 	
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1 熱湯に栗を浸し、触れるくらいにさめたら 1 個ずつ取り出して鬼皮と渋皮をむき、丸のまま、水に 15 分ほどさらして灰汁をとる。 2 栗を熱湯に浸している間に、米を洗い、ざるに上げておく。 3 昆布は表面を拭いて、両サイドに切り込みをいれておく。 4 米を炊飯器の内がまに入れ、酒大さじ 1、水 3 合 (540ml) を加え、昆布も入れてそのままおく。 5 内がまに栗を入れ、塩小さじ 2 を加えて軽く混ぜ、普通に炊く。 6 炊き上がったら昆布を除き、底からさっくりと混ぜる。 7 器に盛り、黒ごまを振りかけてできあがり。 	
工夫したポイント	栗の甘さを引き立たせるため、塩加減を強くしました。	