主食

桜おこわの春いなり



材料[3人分]

【おこわ】

もち米:1合玄米雑穀:60g

• 桜の花の塩漬け:15g

• 水: 210ml

【いなり揚げ】

油揚げ:6枚和風だし:2袋醤油:大さじ1水:200ml

【飾り】

• 桜の花の塩漬け:適宜

・柴漬け:適宜・菜の花:適宜

作り方

1

もち米は洗って30分ほどざるに上げておきます。桜の花の塩漬けは細かく刻みます。

2

炊飯器に"1"と北海道玄米雑穀、水を入れて炊きます。

3

油揚げは半分に切って袋に開き、湯通しします。

4

鍋で水を温め、和風だしと醤油を加えて混ぜます。"3"を並べて入れ、落し蓋をして煮含めます。

5

炊きあがったおこわを12等分して"4"に詰めます。

お好みで桜の花の塩漬け、刻んだ柴漬に	ゆでた菜の花などを飾ります。