大豆ごはん

甘



調理時間	約45分
カロリー	432kcal(1人分)

材料	(4人分)
米	2合
塩	小さじ1/3
水	400ml
大豆水煮	200g
黒ゴマ	少々

作り方

1. 米は洗って30分ほど浸水させ、水気を切っておく。
2. 専用土鍋に(1)を入れ塩と水を加えてひと混ぜし、大豆をのせて蓋をする。
3. 炊飯スイッチを押し、土鍋自動炊飯モードを選択して点火する。
4. むらしが終了したら、さっくりと混ぜ合わせ、黒ゴマを散らす。

水煮大豆で簡単にできあがります。