



## <甘栗ごはんのおむすびと菊の花のお椀>

\* 材料 \* 2人分

甘栗ごはんのおむすび

米……………1合

むき甘栗…40g(小ぶりの栗6個)

塩……………小さじ1/4

白ごま……………適量

菊の花のお椀

お好みのだし……………300cc

薄口醤油、酒……各少々

塩……………ひとつまみ

絹豆腐……………1/4丁

食用菊……………適量

\* 作り方 \*

①炊飯器に研いだ米と炊飯器の目盛線まで水を入れる。甘栗を加え、炊飯する。炊き上がりを待っている間に、だしを用意し、薄口醤油と塩、酒を加えて温める。



②ごはんが炊き上がったら、塩をふり、栗を潰さないようにしゃもじで優しく混ぜる。栗が見えるよう1個60gほどの手まりおにぎりにして、白ごまをふる。



③温まっただしに、さいの目に切った豆腐を加えてお椀に盛り、菊の花をほぐして散らす。

