

# さつまいもご飯

ホッコリさつまいもは秋の味覚。いりごまとお塩がさつまいもの甘みをひきたてます。



## 材料

さつまいも	200g
白米	2合
酒	大さじ2
塩	小さじ1/2
いりごま黒	適量

できあがり 2合分

## 作り方

- ① さつまいもは皮付きのままよく洗い、角切りにして少し水にさらしアクを抜きます。
- ② 白米を研いで浸水させ、ざるにあげてから炊飯器に入れ、酒、塩を入れて通常の分量まで水を入れます。
- ③ 水気をきった①を入れて、炊飯します。
- ④ 炊き上がったら茶碗に盛り、いりごまをふりかけます。