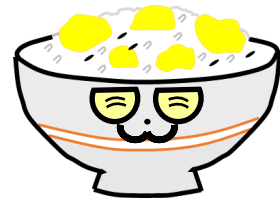


土鍋で栗ごはんを作ってみた



和食に欠かせないごはん・白米。炊きたてのごはんは格別です。普段の生活では、炊飯器でごはんを炊く人がほとんどと思います。でも土鍋でお米を炊くと「よりおいしい」「甘くてつやつや」「意外と簡単にできる」とのコメントが多くあります。

そこで今回は、土鍋でごはんを炊くことにチャレンジしてみました。そして、せっかくなので栗ごはんにしてみました。さて、出来具合はいかに？



【材料】



米 2合
それに合わせた水
(土鍋は炊飯専用ではありません)



市販のパウチに入った栗
1袋
(生栗がなかったので)



塩 小さじ1/4

【作り方】

- 1 炊飯器の時と同様に、水が透明になるまでお米を何度か研ぎます。
- 2 15分間お米を水に浸けた後にざるに上げ、15分ほどおきます。
- 3 お米と水、栗、塩を土鍋に入れ、軽くかき混ぜた後にふたをします。ふたにある小さな穴からふきこぼれないよう、アルミ箔でふさぎます(アルミ箔がずれないようにふたで挟み、穴の上に置くだけ)。



アルミ箔で
穴をふさぐ

4 最初から強火で炊きます。沸騰したら中火にしてアルミ箔を取り、ふたをずらし、7分ほど炊きます。だんだんとお米の炊けるいいにおいがしてきます。



湯気が出てます。
いいにおいが♪

5 水気がなくなったら弱火にし、さらに7分ほど炊きます。最後は焦げないように注意して、5分ほどごく弱火で炊きます。

6 火を止めて5分ほど蒸らしします。

7 しゃもじでごはんを混ぜ合わせて完成です。



蒸し上がったばかりの
栗の切れ端をつまみ食い。
これもおいしかった！



おみそしる（インスタント）とともに



和ごはんセットぽく
見えますか？ ^^



生栗をくちなしの実と一緒にゆでると
きれいな黄色になるそうです。
（今回はパウチのもので代用）



次ページからは
『ニャンズと一緒に反省会』です



【ニャンズと一緒に反省会】

上手に土鍋で『栗ごはん』が炊きあがったと思います。ここからは失敗や改善点など、みなさんが作る場合に気をつけた方がよさそうなことを中心にニャンズと一緒に反省会を行います。



今回和食を作った人：
栗ごはんくん



審査員長：ナナちゃん（♀）



審査員：トムくん（♂）

【試食開始】



栗ごはんくん

試食をお願いしまーす♪



ナナちゃん

いただきますニャ



トムくん

栗がいっぱいニャ



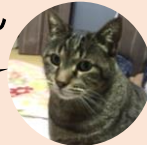
ナナちゃん

お米がおいしいニャ



トムくん

上手に炊けてるニャ



栗ごはんくん

追加で少し塩をかけてもおいしいですよ(^^)

ナナちゃん

栗の甘みが増したニャ



トムくん

ごま塩とかでもおいしそうニャ





栗ごはんくん

炊飯器との違いはありますか？

ナナちゃん

炊いてるときのにおいがより強くて、食欲がそそられたニャ



トムくん

おこげができてて、それがおいしかったニャ



ナナちゃん

今回はいい出来ニャ

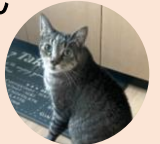


栗ごはんくん

ありがとうございます（^^）
ですが・・・

トムくん

・・・？

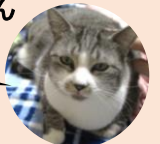


栗ごはんくん

炊けた後に残ったごはんをずっと土鍋に
入れっぱなしにしてしまい・・・（一一；

ナナちゃん

おこげが固く土鍋にくっついてるニャ



トムくん

スポンジでこすっても全然取れないニャ



栗ごはんくん

・・・熱湯でふやかして、ごしごしこすって、
やっと取れました（^^）

ナナちゃん

熱いうちに別の容器に移した方がよさそうニャ



トムくん

料理はお片付けを終えるまで、ですかニャ



栗ごはんくん

作って食べて洗って。今回は片付けが大変だった
けど料理は楽しいですね（^^）

（※）実際にニャンズに食べさせているわけではありません。