

# 豆ととうもろこしのおにぎり

塩味で豆ととうもろこしの甘みが引き立ちます



## 材料（4人分）

米	……	3合
えんどう豆	……	50g
とうもろこし	……	50g
塩	……	小さじ1と1/2
酒	……	大さじ1

## 作り方

- 1 米は研ぎ、3合の目盛りに合わせて水を入れ、30分程度浸水させる。
- 2 とうもろこしは包丁で実をこそげ取る。えんどう豆はさやから取り出し、さっと洗う。
- 3 浸水後、塩を溶かし、とうもろこしと豆を入れる。
- 4 普通モードで炊く。
- 5 炊き上がったら、酒を振り入れ、底から混ぜ合わせ蒸らす。
- 6 手を水でぬらし、適当な大きさのおにぎりにする。  
・塩味のご飯なので、おにぎりを作るとき手塩は不要です。