



ゴロゴロさつまいもを楽しむごはん。
甘くてホクホクのさつまいもがご飯と
マッチ！
ほんのり効かせた塩が、さつまいもの
甘さを引き出してくれます。

さつまいもご飯

材料 2・3人分

米	2合
さつまいも	1本
塩	小さじ1

作り方

1. 米はザルに入れて洗い、水気を切って30分そのまま放置。浸水させる。
2. さつまいもは少し大きめの一口サイズに切り、水につける。
3. 米の浸水が終わったら炊飯釜に移し、塩小さじ1を加えて混ぜて溶かす。上にさつまいもを載せる。
4. 炊飯モードで炊飯する。
5. 炊けたら、底からさっくりとかき混ぜて完成。