

餅入りぜんざい



【材料】 1人分

餅…2個 あずき缶…100g 水…50cc



【作り方】

- 1 高密度ポリエチレン製の袋に材料を全部入れる。
- 2 袋をねじりながら空気を抜いて上の方で縛る。
- 3 ふきんまたはお皿を敷いた鍋にたっぷりの水と2を入れ、ふたをして火にかける。沸騰したら中火にして、約15分湯せんする。

- 4 袋から出すか、結び目を切って袋のまま食器にのせて、盛り付ける。



餅が軟らかくなったら、出来上がり！
乾いたふきんなどでもんで味をなじませるとよりおいしくなります。

ワンポイントアドバイス

- あずき缶 100g と水 50cc をレトルトぜんざいに代えても作れます。
- レトルトぜんざいの袋の上部を切って餅を入れ、クリップで止めて加熱する方法でも作れますが、その場合は袋の高さの 2/3 程度の湯に入れ、必ずふたをして加熱してください。
- 餅と一緒に、1cm 程度の厚さに切ったかぼちゃやさつま芋を入れてもおいしくできます。

