

パイン入り薬飯(ヤッパブ)



材 料	
1人分	市販のスライス缶の場合 (2合分)
パイン・クラッシュ缶果肉	35g パイン缶スライス 3と1/2枚
もち米	75g 2合
調味液	
酒	22.5ml 90ml
黒砂糖(粉末)	14g 55g
醤油	3g 小さじ2
ごま油	2.3g 小さじ2
シナモンパウダー	0.4g 小さじ1/2
水	65ml 260ml
むき甘栗	10g 40g
レーズン	10g 40g

◆ヤッパブは、韓国のお祝いの時に食べる甘いおこわ飯です

1. パイン・クラッシュ缶果肉はざるにあけ、水気を切って(パイン缶スライスの場合、みじん切りにする)、レーズンと、ひとつを3〜4個に切ったむき甘栗と混ぜておく。

もち米は洗って、たっぷりの水に1時間浸ける。

調味液は合わせておく。



2. もち米をざるにあけ、水気を取ってから炊飯器に入れる。

調味液を加え、さっと混ぜる。

上に、パイン・クラッシュ缶果肉とレーズン・むき甘栗を乗せて、炊飯モードで炊く。(炊飯器の種類ごとに炊き上がりが変わることがありますので、それぞれお持ちの炊飯器で調節してください。)

炊き上がったら全体を混ぜ、器に盛る。



(熱いうちに四角い容器に入れて冷やし固めてから、小さな四角に切り分けると、デザート風の仕上がりになります。)

※ 予約炊飯や浸し炊飯はせず、すぐに炊いてください。
炊飯器ごとにもち米の炊ける量をご確認ください。