

アセンション おかんクッキング
楽しくお料理



レシピ

豆ごはん

豆 1袋

米 2合

塩糎 大さじ1

*ポイント 塩糎は炊く前に入れてください

後は、炊飯器にお任せです

●ナレーション ●おかん ●馬目さん

只今より本番です スタート!!!

なあなあ、豆1袋って色々あるやん!

豆の種類か?

豆は、うすえんどうやろ

そやで、いまが旬やから さやつきがいいなあ~!

グリーンピースでも いいよお~::~



参考写真

袋の大きさは

大きいのもある、小さいのもある

だから どのぐらいの大きさ?

そこ、悩みましたか

感覚ちゅうか 直観ちゅうか

だいたいこんなもんって…ええ加減は良い加減

ほんなら、だいたいこんなもんって書いといてくれたらええやん

それで、わかるかあ～

わからん

目安というものが必要やナ！

みんなに伝えよと思うと…

まあ、そらそうやねんけど… ε ε ε

ハイ！ハイ！

わ・か・り・ま・し・た

そやな、両手にすっぽりと収まるぐらいの量で

いいんとちゃうかな！

豆のさやはとるんやで～～

ほな、お米も洗って水切りして
しばらくおいとく この間にさやとりよか

よっしゃ♡

オッ！ちよつとは慣れてきたがな

へっ へっ 褒められると照れるわ

ホナ 次いこか

炊飯器にお米、水入れて
豆入れて30分程つけ置きしまひよ

スイッチ入れる前に塩糍入れて混ぜる

混ぜながら…

愛してるがなって言うと、ご飯がふっくら炊きあがんねん、
そんなこと、あるん

あるある 思いは伝わるもんやでえ～
人も物もいっちょ ちゃうかなあ～

そうか！

.....

ゆうてる間に炊けたでえ～～
はよ食べよか

愛いっぱい 美味しいなあ～

ホント！ ほんと！

豆だけに話もふくれましたがな！

完

「美味しいものをいただくのではなく
美味しくいただくことである」

すべてに感謝

笑いの料理人 おかん