



Riso con pomodorino e capperi

丘ポモごはん（ケッパー風味）



【材料】2名分

米	1合
水	1合
※塩漬けケッパー	8粒
※丘の上のポモドリーノ	90g
※アサクラ EVO	少々
※野生のオレガノ	少々

※印はアサクラアイテム

【作り方】

- 1) 米は洗い鍋（炊飯器）に入れ同量の水で浸水する（新米の場合は水を少々減らす）
※冬は30分以上浸水、夏は15分浸水
- 2) 丘の上のポモドリーノはボウルに空けフォークで軽くつぶしておく
- 3) 塩漬けケッパーは粗みじん切りする
- 4) 浸水が終了したら塩漬けケッパーとつぶした丘の上のポモドリーノを加えかきまぜ米と混ぜておく
- 5) 蓋をして中火で加熱する（炊飯器の場合は普通に炊く）
- 6) 沸騰したら極弱火にして8分炊く
- 7) 炊いたら火を止め10分蒸らす（蓋は開けない）
- 8) 蓋を開けEVOを上から回しがけし木しゃくしでさっくりとほぐす
- 9) 器に盛りお好みで野生のオレガノを散らす

※新米の場合は浸水時の水の量を1割ほど減らす

★米を増量する場合（丘ポモ1瓶で3合分ある計算ですが4合迄は十分おいしい）

5合になるとトマトの味わいが薄まります。

丘ポモ1瓶で4合までは間違いなくおいしいです！

- ・水の量 基本米と同量。米2合なら水2合、米3合なら水3合
- ・塩漬けケッパーの量 . . . 基本1合に対し8粒（水の量と同じく配合のかけ算でOK）
- ・丘ポモの量 1瓶で4合までは濃厚なトマトのお味