

歷久米心栗子炊飯



材料

歷久米心晶饌米	1杯
栗子	100公克
黃結瓜	20公克
綠節瓜	20公克
紅椒丁	20公克

調味料

美極鮮味露	5毫升
高湯	1杯

作法

- 1 碗裡放入栗子，加入熱水泡至水冷。米洗好，放在篩網裡放置半個小時。
- 2 處理好的栗子放入鹽水以防變色，將栗子切小塊備用。
- 3 洗好的米放入電鍋加入量好的高湯及栗子，加入調味料用湯匙拌勻，開始烹煮。
- 4 煮好後，再等15分鐘左右悶一下。灑上過油的節瓜丁與紅椒丁即可。

產品特色

採用宜蘭稻農陳君浩先生所栽種的歷久米心晶饌米，以有機栽種無噴灑農藥的理念，已傳承三代。新鮮現碾的好米在您入口咀嚼後的陣陣米香繚繞，融入栗子與春蔬。少許的美極鮮味露，卻有著畫龍點睛的效果，讓飯香、鮮味一陣接著一陣。