

Rezepte für den November:

„*Seki-Han*“



●Zutaten für 2-3 Portionen

ca. 150g Reis

ca. 300g Klebreis

80g *Sasage*-Bohnen

1TL Salz

Sesamsalz je nach Geschmack

●Zubereitung

1. Die *Sasage*-Bohnen waschen, in einen Topf mit reichlich Wasser geben und erhitzen. Sobald das Wasser kocht, den Topfinhalt abgießen (um den Schaum zu entfernen) und die *Sasage*-Bohnen wieder in den Topf geben.
2. 600 ml Wasser in den Topf geben und erneut erhitzen. Zum Kochen bringen, dann die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und 30-45 Minuten kochen lassen. Den Herd ausschalten und abkühlen lassen.
 - ※Falls erforderlich, die Kochzeit verlängern, bis die *Sasage*-Bohne weich wird.
 - ※Wenn das Wasser nicht ausreicht, mehr Wasser hinzufügen.

3. Den weißen Reis und den Klebreis zusammen waschen. Das Wasser in einem Sieb abgießen und den Reis mit den Sasage-Bohnen und dem Kochwasser der Bohnen in einer Schüssel oder einem Plastikbehälter vermengen. Der Reis und Bohnen sollen eingeweicht werden.
✂ Wenn das Wasser nicht ausreicht, mehr Wasser hinzufügen.
4. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. (Mindestens 3 Stunden)
5. Den Reis, Bohnen mit einem Sieb abtropfen lassen (nicht das Wasser ablaufen lassen). Den Reis und die Bohnen in einem Reiskocher geben und bis zu 3 Tassen Wasser hinzufügen. 1 TL Salz hinzufügen und ein bisschen mischen. Im normalen Modus wie bei weißem Reis kochen.
6. Wenn der Reis gekocht ist, ihn vorsichtig mischen, in eine Schüssel geben und mit Sesamsalz bestreuen.

(Speise: Frau NIWA Mikiko, offizielle Köchin der Generalkonsulin)