

## オンタミン（ミャンマーのココナッツ風味ごはん）

材料（4人分）	
米	2合
ココナッツミルク	200ml
水	適量（④で調節）
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1
たまねぎ	中1/2個（100g）



### <作り方>

- ① 米は洗って1時間ほど浸漬させ、水を切ってから炊飯器の釜に入れる。
- ② たまねぎを1cm角に切る。
- ③ ①に砂糖、塩を入れる。
- ④ ココナッツミルクを入れ、通常お米を炊く量まで水を追加する。
- ⑤ よくかき混ぜて、②のたまねぎを上に乗せて米を炊く。
- ⑥ 炊き上がったら、よく混ぜ合わせてから皿に盛り付ける。

※ミャンマーの米は白米（インディカ米）が一般的です。