

栗きんとん

材料

栗の甘露煮	12個
ミョウバン	水1Lに小さじ1
さつまいも	200g
くちなしの実	1個
砂糖	80g
甘露煮のシロップ	80cc
みりん	大さじ2
塩	少々
水あめ	大さじ1



作り方

1. さつまいもは1.5cmの幅に切り、皮を厚めに剥いて4カットに切る。
2. ボウルにさつまいも、水、ミョウバンを加え、30分ほどアクを抜く。
3. くちなしの実を半分に割り、ガーゼで包むか、だし袋に入れる。
4. 鍋に水切りしたさつまいも、くちなしの実、ひたひたぐらいの水、栗のシロップを入れ、煮立てば弱火で約10～15分ゆでる。竹串がスッと刺されればOK。(ゆで汁少々を残しておく)
5. くちなしの実を取り出し、さつまいもが温かいうちに、プロセッサーにゆで汁少々を加えて攪拌する。
6. 鍋に5とゆで汁少々、砂糖半量を入れて弱火にかけ、木べらで練りながら加熱する。
7. 残りの砂糖を加え、更に練り混ぜ、塩、みりん、水あめを加えて味をととのえる。
8. 電子レンジ(600w)で30秒加熱した栗を加え混ぜる。
(加熱しあたたためて入れるほうが栗が割れにくい)

焼きミョウバン アクを抜いて色よく仕上げる作用がある。

保存 冷蔵庫で1週間。冷凍も可。