

～栗きんとん～

使用品種 ベにはるか

【材料 15cm×18cm のバット 1 台分】

- ・ さつまいも...600g 前後 (大 2 本分)
- ・ くちなしの実...2 ケ
- ・ 上白糖...200g
- ・ 栗甘露煮のシロップ...大さじ 5
- ・ みりん...大さじ 2
- ・ 栗甘露煮...15 個 (約 200g)

【作り方】

1. さつまいもは 2～3cm の幅に切り、厚めに皮を剥き水にさらす。くちなしの実を半分に切り、ガーゼに包み風糸で縛っておく。栗の甘露煮は汁気を切っておく。
2. 鍋に 1.のさつまいもとくちなしの実、たっぷりの水を入れ、中火にかける。竹串がスッと通る位になったらザルにあけ水気を切る。くちなしの実は取り除く。
3. さつまいもが熱いうちに裏ごしをする。
4. 鍋に 3.のさつまいもを入れ、上白糖、甘露煮のシロップを 2～3 回に分けながら加え、弱火にかける。混ざったらみりんを加え、とろりとするまで煮詰める。栗の甘露煮を加え、栗が崩れないようにやさしく全体を混ぜたら火を止め、バットに入れ冷ます。

