

栗きんとん

材料 (6人分)

栗甘煮(市販品)

12粒くらい(混ぜる用と盛り付け用にそれぞれ6粒)

さつまいも 400gくらい

砂糖 1/2カップ

みりん 大さじ5

はちみつ 大さじ2

塩少々

くちなしの実2個



作り方

- 食材を準備します。

A photograph showing the ingredients laid out on a white tray: a whole sweet potato, a small bowl of chestnut sweetmeats, a small bowl of sugar, and a small bowl of chestnut nuts.
- くちなしの実をティーバッグなどに入れてたたきます。こうすると黄色の色素が出やすくなります。





A photograph showing a wooden rolling pin being used to pound chestnut nuts inside a white paper tea bag on a white cutting board.
- さつまいもを鍋に移し、かぶるくらいの水を入れ、ティーバックに入ったくちなしの実を入れ、柔らかくなるまで茹でます。

A photograph showing sliced sweet potatoes and a tea bag containing chestnut nuts being added to a pot of water.
- くちなしの色素によってこんなに黄色くなりました。竹串などを刺してやわらかくなったのを確認して水気を切ります。

A photograph showing a bamboo skewer being used to pierce a chestnut nut in a pot of water to check its softness.
- さつまいもの水気をきり、さつまいもを鍋に戻します。

A photograph showing the sweet potato slices being drained and returned to the pot.
- 半分の砂糖を加え、つぶしながら混ぜます。

A photograph showing the sweet potato puree being mixed with sugar in a pot.

- 7  さつまいものダマがなくなってきたらみりん、残りの砂糖、塩、はちみつを加えて弱火にかけ練り混ぜながら軽く煮詰めます。
- 8  火を止めて混ぜる用のくりの甘煮を加えて混ぜ合わせます。
- 9  バットなどに広げて冷まします。
- 10  盛り付け用のくりの甘煮と一緒に盛り付けて完成です。

コツ・ポイント

ほとんどの栗きんとんは栗甘煮の汁を使いますが、甘くなりすぎるので長澤家では使いません。

6の工程の前でさつまいもを濾しておくとしらになめらかな栗きんとんに仕上がりますが家庭用なので省きました。