

栗の甘露煮

材料

栗 250g
砂糖 100g
みりん 大さじ 1
塩 少々
水 200cc
洋酒 お好みで



作り方

- 

栗は一時間以上水につけて皮をやわらかくしておく。
- 

皮と渋皮をむく。専用の皮むき器のほうが包丁よりちょっと簡単
- 

鍋に水と砂糖を入れて火にかけ、砂糖を溶かす。
- 

栗を入れ、煮立てないように弱めの中火で10分～15分煮る。
途中あくをすくう。
- みりん、塩を加えてさらに5分煮る。洋酒を入れるときはここでプラス！
- 栗だけをビンに入れ、煮汁をとろりとするまで煮詰めてびんに注ぎ、ふたをしてできあがり