

洋風きんとん

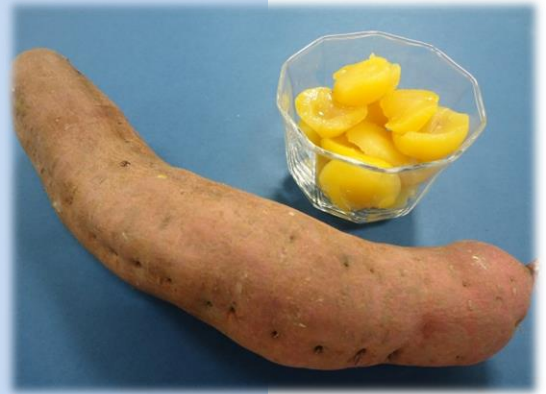
おせち料理に入っているきんとんを、パンにも合うように洋風にアレンジしています。ジャムのように、パンに乗せて食べてもおいしいですよ。

材 料 作りやすい分量

- | | |
|---------|------------------|
| • さつまいも | 大きめのもの1本（400g程度） |
| • 栗甘露煮 | 100g |
| • バター | 20g |
| • 水 | 200mL |
| • 砂糖 | 20g |
| • みりん | 小さじ2 |

（無塩バターを使うとき）

- | | |
|-----|----|
| • 塩 | 少々 |
|-----|----|



作り方

1. さつまいもは、皮をむいて輪切りにして、水にさらしておく。
2. 1の水を切って、バター、水と一緒に鍋に入れて柔らかくなるまで煮る。
3. 2に砂糖と塩を入れ、さつまいもをつぶしながら、弱火でなめらかになるまでよく練る。
4. 栗とみりんを入れて更に加熱する。しゃもじですくうと、ゆっくり落ちるくらいの硬さに仕上げる。

☆ 砂糖の量は、さつまいもや栗の甘露煮の甘さに合わせて、調節してください。甘さが足りないときは、甘露煮のシロップも使いましょう。

☆ 給食ではゆるく仕上げ、パンに塗れるようにしましたが、もう少し水分を飛ばすように練ると、茶巾しぼりにもできます。