

本格的栗きんとん

※黄金色の栗きんとんは豊かさの象徴と言われ、縁起物とされています



材料 (5~6人分)

さつま芋 500g

ミョウバン 適宜

くちなしの実 2個

みつ 水 150cc
砂糖 100g

塩 少々

水あめ 大さじ1

栗の甘露煮 適宜

作り方

1. さつま芋は3~4cmの輪切りにして皮を厚めにむく
2. ミョウバン液 (水 500ml に小さじ 1/2 を溶かしたもの) に入れて 20 分置き、あく抜きをする
3. くちなしの実はキッチンバサミで刻み、布巾で包むもしくはお茶パックに入れる
4. 鍋にたっぷりの水と芋を入れて中火で茹でる
5. 芋を刺してみてすっと串が通るくらいまで茹でてザルにとる
6. 小鍋に砂糖と水を入れて弱火にかけ、みつを作る
7. 鍋に裏ごしをした芋を入れて中火弱にかけ、みつを加えて練る
8. 水気をとばすようによく混ぜながら練る。だんだん重くなってきたもったりとしてくる
9. 栗の甘露煮を耐熱容器に入れ、電子レンジで 30 秒加熱。こうすると栗が割れない
10. 塩、水あめも順に加えて混ぜる。つややかになってきたら、栗の甘露煮を加えて混ぜる

ポイント&その他

- ・クチナシなしの場合は、食用色粉黄色でも代用できます
- ・水あめは艶とまとまりがよくなりますが、砂糖で代用できます