

## ぜんざい



### 材料（4人分）

- ・小豆 250g
- ・砂糖 120g
- ・塩 1つまみ

### 作り方

1. 小豆を洗う。洗ったときに浮いてきた小豆は取り除き水を切る。
2. 鍋に小豆を入れ、小豆がかぶるくらいたっぷり水を加える。中火にかけて沸騰させ5分煮たらざるに挙げて水気を切る。（渋抜き）※1度で良い。
3. 鍋に小豆を戻し、水を1000cc程度入れ、中火にし沸騰したら弱火にして30分程煮る。（小豆が水から出ないようにする）
4. 小豆が指でつぶれるくらいを目安にする。あくが出たらとる。
5. 砂糖を2～3回に分けて加える。ふたをして15～20分煮る。塩を1つまみ加え、好みのとろみになるまで煮る。

### ポイント&その他