



おせち (栗きんとん)

材料 10個分

さつまいも	1本 (約380g)
水	大さじ2
栗の甘露煮	5粒
栗の甘露煮のシロップ	大さじ4～5

作り方

- 1 さつまいもは皮をむいて2cmの輪切りにし水に5分程つけておく。
栗の甘露煮は半分に切る。
- 2 容器に①のさつまいもと水を入れてフタをする。
電子レンジ (500W) で6分加熱して5分蒸らす。
安全目視フロートが下がっていることを確認し、フタを開ける。
- 3 熱いうちにさつまいもを潰し、栗の甘露煮のシロップを加えて混ぜる。
10等分してラップにのせ①の切った栗の甘露煮をのせ茶巾に包む。