



おうちでチャレンジ!
らくらく
レシピ

栗きんとん

レンジで簡単におせち料理!



ra - 30

材料<4人分>

さつまいも・・・300g (中1本)
栗の甘露煮・・・1瓶
甘露煮のシロップ・・・120cc
塩・・・・・・・・少々



【一口メモ】

甘露煮のシロップの量を調整することで、好みの甘さに仕上がります。

作り方

①さつまいもは皮をむき、一口大に切り、水に5分ほどさらす。栗は半分に切っておく。

②水気を切った、さつまいもを耐熱皿にのせ、ラップをして電子レンジ600W、5～6分加熱する。

③②を熱いうちにしっかりつぶして、甘露煮のシロップと塩を入れ、なめらかになるまで混ぜる。

④栗と混ぜ合わせ完成!