

12/8 (金) 焼きいもでアップルバター栗きんとん (YUMIKOさん)

(材料作りやすい分量分)

焼きいも (大) : 2本 (400g前後)

りんご (小) : 1/2個ほど

A { バター : 10g
砂糖 : 大さじ2

ラム酒 : 少々

栗の甘露煮 : 5個ほど

栗の甘露煮の蜜 : 大さじ3

- ① りんごは種を取り、皮をむいて5mm厚さのいちよう切りにする。栗の甘露煮は大きければ半分に切る。
- ② フライパンに A を入れて、溶かし、あまり触らないで、2~3分かけてあめ色にする。
- ③ ②のフライパンに、①のりんごを入れて、しんなりするまでソテーし、仕上げにラム酒をふって香りづけして、りんごに蜜がしみ込むまで冷ましておく。
- ④ 焼きいもの実をスプーンで取り出して小鍋に入れる。
- ⑤ ④の鍋に、甘露煮の蜜と、③のりんごのソテーを汁ごと加えてよく混ぜ合わせ、焦がさないようにツヤっとなるまで火にかけ、最後に①の栗の甘露煮を入れて混ぜ、バットなどに移して冷まし、器に盛る。

レシピはNBC アプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧いただけます。