

栗きんとん 前もって作って保存容器に入れ、冷凍可能。

材料)

薩摩芋 約 400g (手のひら大くらいで約 400g ほど) 3 本弱 ※皮を剥いて正味約 300g

クチナシ 1 個

みょうばん小さじ 1

塩ひとつまみ

栗の甘露煮 2 個

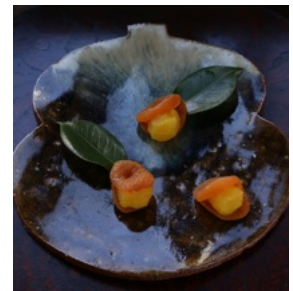
グラニュー糖 30g

茹で汁 150cc～

(フードプロセッサーがきちんと回る程度まで注いで大丈夫です。)

ドライフルーツ (アプリコットやプルーンなど) 6 切れ

ブランデー大さじ 1



作り方)

1. 薩摩芋を 1cm の厚みに切って厚く皮をむき、たっぷりの水、みょうばんを加えて 1 時間ほどつける。
2. クチナシは叩き割り、お茶パックなどに包んで叩き割る。
3. 栗は荒く刻む。ドライフルーツは片側を横半分に包丁で切り込みを入れる。
4. 薩摩芋の水を捨てて流水で洗ったら、かぶる程度の水を張ってクチナシを入れて火にかけ、柔らかくなるまで 10 分ほど煮る。
5. 薩摩芋と分量の茹で汁をフードプロセッサーに入れて滑らかになるまで攪拌する。
6. 鍋にグラニュー糖と共に入れて木べらで混ぜ、火にかける。
7. ツヤが出て鍋底に木べらの筋が残る様になったら、塩を加えて混ぜ、栗を加えて火が通るまで煮る。
8. 火を止め、お好みでブランデーを注いで混ぜ、冷めるまで置き、お好みでドライフルーツに挟んだり、クラッカーに塗ったりする。



←皮をむいたら 400g 強あった薩摩芋が 300g ほどに。
細い薩摩芋ならもう少し多めに用意して大体 300g になるように調整してください。



←ミョウバンを入れて1時間ほど置きます。アクが抜けて美しい黄色のきんとんにするために必要なステップ。



←クチナシを叩き割ってからお茶パックやペーパータオルなどに包みます。
こうしないと黄色く染まらない。



←薩摩芋とともにクチナシを入れて火にかけます。



←栗の蜜煮は荒く刻む。



←おや！煮ている間にこんなに黄金色に！



←突き刺してスッ



←お芋さんと茹で汁に分けて必要な分量の茹で汁でフードプロセッサーを回します。お芋の種類によっても質感が違いますので茹で汁の量は加減してください。回らないようなら茹で汁を足します。かなりとろとろしてしまっても煮詰めれば良いだけなのであまり細かく考えずに。



←ええやん！滑らかなのもいいし荒く潰すだけのきんともいいですね。



←お鍋に戻してお砂糖を。
甘さ控えめにしてもいいけれど日持ちしないのでそこは気をつけて。



←滑らか。まださらさらしてる。ここから煮詰めていきますよ。



←ツヤが出て、筋も見えてきた。



←栗、塩を入れて、栗が温まったら火から下ろします。
冷えると硬くなるので、かなり緩いんじゃない？くらいで大丈夫。



←タッパーにたっぷりある幸福よ。

2023 年 12 月

～始末のお料理レシピ～
芋けんぴ



←残った皮で、絶品芋ケンピにします♡



←多めの油で炒めます。



←タレは 50cc のみりんに砂糖大さじ 2 でこったりするまでシロップが煮詰まったら、カリカリになった皮を入れます。
田作りのタレの作り方と同じように、こったりとするまで煮詰まったところに加えてください。



←塩を振ってどうぞ。立派なおやつです。

栗きんとん

金運を得るための縁起物ってよく考えたものですね。小判からの発想でしょうね。なんだか可愛らしいなあ。地域によってもきんとんの食べ方は違うみたいで、青森ご出身の生徒さまはリンゴを刻んで入れるそうです。美味しそう！それはやってみないと。発酵バターと合わせてトーストに厚塗りしても朝からテンション上がりそう。お湯で溶いたらおしるこ、バニラアイスに熱々を乗けたら歯が浮きそうだけどたまにはいいか。レーズン混ぜて春巻きで巻いたら三時のおやつに使えますね。というわけで、きんとんはお正月だけでなく薩摩芋の使い方として覚えておくと役立ちそうですね。

ご用意いただきたいもの)基本の調味料 (グラニュー糖、塩)

賞味期限) 1 月 1 日要冷蔵。

