

りんごきんとん

なめらかな舌触りのきんとんに、爽やかな酸味が加わりました



材料(4人分)

さつまいも	……	300g
砂糖	……	30g
レモン汁	……	小さじ2
りんご	……	1/2個
レモン汁	……	小さじ1
砂糖	……	大さじ1

作り方

- 1 さつまいもは皮のまま1-2cm幅に切り水にさらす。鍋に並べ100mlの水を入れ、熱する。沸騰したらふたをして弱火にして串がすーっとおろすまで熱する。
- 2 熱いうちに皮を剥き、ざるで裏ごしして、なめらかにする。
- 3 裏ごしたさつまいも、砂糖 30g を鍋に入れ、かき混ぜながら5分くらい弱火で熱する。
- 4 りんごは皮付きのまま、半月に切りレモン汁、砂糖をふりかけ、レンジ 600W で3分熱する。
- 5 さつまいも、りんごが冷めたら合わせて器にもりつける。

- オレンジ色のさつまいもで作ると鮮やかで。