

ぼろたんの甘露煮

材 料

- * ぼろたん(生栗) 500g
- * 砂糖 150g
- * 水 300cc



作 り 方

ぼろたんに切れ目を入れ、沸騰した鍋で3分間茹でてざるにあげ、冷めたら皮をむく。

シロップを作る。鍋に水と砂糖を入れ、よく溶かしてからのぼろたんを入れ、落としぶたをして、中火で熱し、沸騰してきたら弱火で15分煮て火を止め完全に冷めるまでそのままとしておく。

• ポ イ ン ト

- ・ 煮込む際にぼろたんに1は、ぼろたんの割合が空程で、気度にシ崩れ量にプしまて作りなう、身が、足りないうま、す。弱火で静かに煮て
- ・ 煮汁は：むき。煮下