

栗きんとん

合計加熱調理時間 約 35分

[1人分：84kcal/食塩相当量：0.0g]

くちなしの黄色が鮮やかなきんとん。手作りならではのおいしさです。



材料 (40人分)

焼きみょうばん	小さじ4
水	1600cc
さつまいも (厚めに皮をむく)	正味 1000g
くちなしの実 (半分に切ってつぶす)	2個
<材料a>	
砂糖	300g
塩	少々
みりん	大さじ3~ 4
栗の甘露煮汁	大さじ2
栗の甘露煮 (1個を半分に切る)	20個

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

40人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	25分	100℃
2	コンビ	100%	10分	150℃

下ごしらえ

- ・さつまいもは厚さ1cmの輪切りにする。
- ・くちなしの実はお茶パックに入れる。

作り方

1. ボールに焼きみょうばん、水を合わせ、さつまいもを30分ほど浸して流水にさらす。
2. 65mmのホテルパン1枚に水気を切った1を入れ、水 (分量外) を被るくらいに注ぎ、くちなしの実を入れて【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、熱うちに裏ごしをする。
4. 3にく材料a>を入れて混ぜ合わせ、65mmのホテルパン1枚に入れてフタをし、【設定2】で予熱後、加熱する。
5. 加熱完了後、4のホテルパンを取り出し、栗の甘露煮を加えて混ぜ合わせる。



調理ポイント

- ◆さつまいものアク抜きを十分にすることで、美しい色に仕上がる。
- ◆焼きみょうばん水に浸けたさつまいもは、しっかり流水でさらしてから加熱すると、色がきれいに仕上がる。
- ◆甘さはお好みで、砂糖やみりんの量を調節すること。