



おせち手作りに挑戦 華やかおせち 3

レシピ：料理研究家 白居芳美 先生

栗きんとん

■材料(4人分)

- 栗の甘露煮(市販のもの)・・・8個
- 栗の甘露煮のシロップ・・・1/3カップ
- さつまいも・・・2本(500g)
※皮をむいて350g
- くちなしの実・・・2個
- 砂糖・・・1カップ
※上白糖130g
- みりん・・・1カップ
- 塩・・・少々



■作り方

1. さつまいもは2cm厚さに切り、皮を厚めにむいて水に放す。サッと洗って鍋に入れ、一度茹でこぼす。
(さつまいもは黒い筋のところを残さないように、厚めに皮をむく。)
2. 1の鍋にかぶるぐらいの水を入れ、くちなしの実を二つに切ってペーパータオルに包んだものを加える。
中火で煮始め、くちなしの色がほんのりと出たら取り出す。
3. さつまいもが完全に柔らかくなったら砂糖を加え、4~5分間煮て木べらで軽くつぶす。
熱いうちに煮汁ごと裏ごしして、なべに戻す。(マッシャーでつぶすだけでも良い)
4. みりん、栗の甘露煮のシロップを加えて弱めの中火でゆっくりと練る。
10分間ほどしてつやよくぼってりとしたら塩少々、栗の甘露煮を加えて1~2分間練ってバットにあける。
(木べらを引くとなべ底が見えるぐらいの濃度になったら練り上がり。栗を加えたら火を通しすぎないこと)

松風焼

■材料(15×15cm)

- 鶏ひき肉・・・250g
- 味噌・・・30g
- パン粉(乾燥)・・・大さじ3
- 卵・・・1個(M)
- だし・・・50ml
- 醤油・・・小さじ1
- みりん・・・大さじ2
- けしの実・・・適宜
- 青のり・・・適宜



■作り方

1. ボウルに鶏ひき肉とAを入れてよく混ぜ、ペースト状にする。
2. 型にクッキングシートを敷き、1を流し入れ表面を平らにする。
3. 180℃に熱したオーブンで25分~30分焼く。(表面に竹串を刺してみても透明な汁が出るようなら焼けています)
4. 冷めたら裏返しにして、縁を切り落とし、4等分にする。
さらに、それぞれ4等分にし、2個に「けしの実」残り2個に「青のり」をふり、市松模様に盛り付ける。