

■材料(保存容器中1個分)

サツマイモ	2本
栗の甘露煮	1瓶



■作り方

1. サツマイモを洗い、皮をむいて3〜4つに切る。鍋に水をはりサツマイモを入れ、火にかける。
2. 沸騰したら10分程度やわらかくなるまでゆでる。
3. 2の鍋の水を捨て、熱いうちにマッシャーなどでつぶす。
4. 栗の甘露煮のシロップを大さじ1〜2程度甘さをみながら加え、弱火にかけなめらかになるまで練る。なめらかになったら栗を加えて混ぜる。

■ポイント

3のサツマイモをザルなどでこすとよりなめらかになる。