

## さつまいものレモン煮、うずら豆の赤ワイン煮

### ●材料● 4人分

うずら豆 ……………50g

うずら豆の煮汁

〔 水 …………… 500ml

砂糖 ……………50g

〔 赤ワイン ……………50ml

さつまいも(小) ……………1本

さつまいもの煮汁

〔 水 …………… 500ml

砂糖 ……………50g

〔 レモン ……………1/4個分

(分量外)

重曹

### ●作り方●

1. うずら豆はたっぷりの水に一晩浸して戻す。
2. うずら豆と水を鍋に移し、重曹を少量加えて火にかける。豆が柔らかくなるまでゆで、そのまま冷ます。
3. うずら豆をざるに上げてゆで汁をきり、鍋に戻す。煮汁の水、1/4量の砂糖を加えて火にかける。沸騰したら弱火で5分煮て、火を止めて冷ます。
4. 冷めたら再び火にかけて砂糖 1/4量を加え、沸騰すれば火を止めて冷ます。冷めたら火にかけて砂糖を加えて沸騰したら冷ますという作業を繰り返して、ゆっくりと甘味を入れていき、最後に赤ワインを加えてひと煮立ちさせる。
5. さつまいもは1cm厚さの輪切りにし、熱湯で柔らかくなるまでゆで、火を止めてそのまま冷ます。
6. さつまいもの煮汁を合わせて火にかける、沸騰したらさつまいもを浸けて味を含ませる。