Q （レシピ）栗かのこ

A



栗の甘露煮に栗あんをまとわせた栗かのこ。栗とあんの醸し出す絶妙なハーモニーをお楽しみください。

材料

栗の甘露煮

- 生栗(鬼皮つき): 500g(むいて300g程度)

一番蜜

- グラニュー糖: 200g
- 水: 200ml
- くちなしの実: 適量

二番蜜

- グラニュー糖: 50g

三番蜜

- グラニュー糖: 50g

栗あん

- 生栗(鬼皮つき): 500g(蒸してこすと300g程度)
- グラニュー糖: 100g
- 栗の甘露煮シロップ: 100ml

作り方

仕上がりの分量

1. 約4人分

栗の甘露煮の準備

1. 栗を水で洗っておく。
2. くちなしの実をはさみで細かく刻んで、ガーゼでくるんでおく。

栗の甘露煮をつくる

1. 栗の皮をむき、弱火で煮崩れないようやわらかくなるまでゆでる。(約1時間)
2. 水にグラニュー糖を加えて一番蜜をつくり、ガーゼにくるんだくちなしの実を入れる。
3. ゆでた栗のお湯を切り、2に入れ、弱火で周りからくつくつと沸いたら落し蓋をし、一晩常温でおく。
4. 栗とシロップに分け、シロップだけ鍋に戻し火にかけ、二番蜜用のグラニュー糖を加え、溶けたら栗を鍋に戻し、弱火で周りからくつくつと沸いたら再び落し蓋をし、火を止める。そのまま常温で半日ほど置いておく。
5. 栗を取り出し、シロップに三番蜜用グラニュー糖を加え、4の工程を繰り返す。

栗あんをつくる

1. 生栗をざるに乗せて20分ほど蒸し、温かいうちに半分に切り、スプーンなどで中身を取り出し、粉ふるいでこす。
2. 1にグラニュー糖を加え、擦り混ぜ、栗の甘露煮のシロップを加え、ときのばす。
3. 2を鍋に移し、すくって落とすと少し形が残るくらいまで炊く。
4. 平らな容器に流し、冷ます。

仕上げ

1. 蜜を切った栗の甘露煮と、冷めた栗あんを混ぜ合わせる。

食べごろと保存方法

1. 密閉容器に入れ、冷蔵庫で1週間ほど保存可能。

監修

- 上元 純一(辻調理師専門学校)