



# 館山クッキング大使 川上文代の 地産地消レシピ



今回は、館山で旬を迎えているさつまいも（紅あずま）を使ったレシピをご紹介します。  
各御家庭で簡単に作れる料理です。  
ぜひお試しください。（川上）

川上先生ブログ <http://ameblo.jp/fumiyokawakami>

## No.53 さつまいもきんとん

### 材料（2人分）

さつまいも	300g	りんご	1/2個
パイナップル(缶詰)	2枚	砂糖	50ml
シロップ(缶詰)	150ml	栗(市販の甘露煮)	8個



### <作り方>

1. さつまいもは洗い、皮を厚めにむき1.5cm幅の輪切り、水にさらして蒸し器で柔らかく蒸し、熱いうちに裏ごしする。パイナップルは8等分に、りんごは皮をむき厚めのいちょう切り、栗は汁気をきる。
2. 鍋に1のさつまいもと、パイナップル、りんご、パイナップルのシロップ、適量の水、砂糖を入れ、木べらで混ぜながら約10分煮込み、ぼつてりとしたら器に盛る。



### ワンポイントアドバイス



甘ったるいきんとんよりも食べやすいので、私が中学生の頃からずっと作り続けているきんとんで毎年おせち料理には欠かせません。パイナップルの缶汁を使うと、さつまいもが美しい黄色になり、程よいフルーティーな酸味が加わります。

