

日本ならではの味わいに舌つづみ。

栗きんとん



● 材料 (4人分)

- 栗…………… 300g
- 砂糖…………… 1/2カップ
- 抹茶+砂糖…………… 共に小さじ1

● 作り方

- 1 栗は皮ごと50分～1時間蒸すか、茹でる。
- 2 栗を切るときは平らな方を下にして刃元で、お腹に切れ目を入れる。
(そこに包丁を入れると刃が滑らず簡単に2つに切れる。)
- 3 栗は2つに切りスプーンで実を取り出し、砂糖を加えフードプロセッサーで混ぜる。
- 4 ラップで好みの大きさに絞り茶巾にする。
(1/4量に抹茶と砂糖を混ぜて加え、二色を一緒に茶巾にしてもよい。)



point ほりえ流プロのポイント

栗の実を殻から取るときはスプーンを使うと簡単。コツはスプーンを動かさずに固定して、栗を回すとスムーズに取れます。

point ほりえ流プロのポイント

抹茶を混ぜたものを半分入れると見た目にもきれいにできます。ラップでキュッと包むだけなので手も汚れません。

商品に関するお問い合わせ・電話でのご注文

0120-333-310

オンラインショップに関するお問い合わせ

0120-857-310

サントリーウエルネスオンライン

<http://www.suntory-kenko.com/>

受付時間 9:00～20:00 年末年始を除く毎日

お客様とお電話の内容は、お話の内容確認や、お客様により一層ご満足いただけるよう、応対品質の向上を目指し、録音させていただいております。