

さつまいも	80g
りんご	1/4 個
クチナシの実	1/2 個
水	大さじ 1 と 1/2
砂糖	30g
栗の寒露煮	適量

1. さつまいもは皮をむき、1 cm幅にカットします。皮の近くはアクが強いので少し厚めに皮をむきます。  
1 時間ほど水にさらしてアク抜きをします。
2. くちなしの実は不織布の袋などに入れて軽く叩き、さつまいもと一緒に静かにゆでます。
3. 薄切りしたりんごは砂糖と水と一緒にシロップ煮にします。
4. さつまいもは竹串が通るまで柔らかくゆでます。ゆで上がったら熱いうちにマッシャーでつぶします。
5. りんごのシロップ煮をシロップごと加えて混ぜ合わせ、弱火でなめらかになるまで練ります。
6. 最後に栗の甘露煮を加えて全体を混ぜ合わせ、盛りつけます。

