

ゆず入りいもようかん

大宮町三重 谷川美代子

材 料

ゆず..... 2個

さつまいも..... 300g

寒天..... 2本

水..... 3カップ

砂糖..... 300g

作 り 方

さつまいもは皮をむき、ゆでて裏ごししておく。

寒天はゴミを取り、水(分量外)につけておく。

ゆずは、皮1個分はみじん切りにし、あと1個分はすりおろす。果汁は2個分とも絞る。

寒天の水を絞り、ちぎって、水3カップを加え火にかける。寒天が溶けたら、砂糖とさつまいもを加える。

を20分くらい煮つめ、火を止めてから、ゆず果汁、刻みゆず、すりおろしゆずを加えよく混ぜて、流し箱に入れて固める。

メ モ

あっさりして、さわやかな味です。

いる道具

流し箱