



軽食

あげ麩の栗ぜんざい



【材料】	分量 (10~12人分)
あげ麩	1袋 (1人当たり3~4個)
栗の甘煮	300g (1人1個)
【あんこの材料 (作りやすい分量)】	
小豆	200g
砂糖	200g
塩	小さじ

【調理方法】

1. 【ぜんざいのあんを作る】小豆は洗って鍋に入れ、たっぷりの水を加えて火にかける。沸騰したら差し水をして弱火にして再び沸騰したら火を止めて小豆をざるに開ける。(お湯を捨てて灰汁を抜く)
2. 鍋に1)の小豆を入れ、新しい水をたっぷり加え、沸騰するまでは強火、沸騰したら弱火にして、豆が踊らないよう豆が柔らかくなるまで煮る。
3. 2)に砂糖を加えて煮溶かし、一晩おく。
4. 一晩おいた3)を火にかけ、ひと煮立ちしたら、ボウルで受けたざるにあけ、豆と汁に分ける
5. 【ぜんざいのあんを作る】鍋に汁と揚げ麩を加え煮汁を絡めながら、灰汁をとりながら煮る。(水分がひたひたになる程度まで)
6. 器に、4)の豆と5)の汁、揚げ麩、栗の甘煮等をのせて出来上がり。