

黒豆の勝ち栗入り



●材料〈4人分〉

黒豆	……………	150g	砂糖	……………	250g
勝ち栗	……………	50g	しょうゆ	……………	1/4カップ
(2時間程度水につけて戻しておく)			塩	……………	小さじ1/2
			水	……………	2ℓ

●作り方

- 1 深い鍋に、お湯(水)10カップと、砂糖、しょうゆ、塩を入れて火にかけ、沸騰したら火を消して、洗った黒大豆、釘(鉄)を入れてそのまま一晩漬けておく。
- 2 翌日、鍋を中火にかけ沸騰したら弱火にし、上に浮いたアク、泡を丁寧に取り除く。何回か水を足してコトコト煮て、やわらかくなった頃、水で戻した勝ち栗を加えて煮る。
- 3 指でつまんで全体がつぶれれば完成。



ひとくちメモ!

砂糖は、足し水で薄まるので調整しましょう。重曹を入れる場合は、小さじ1/2くらいを入れてください。