# ＜料理名＞　餡(ぼた餅用)

*料理の紹介文*

**材料：（10人分)・・・目安程度**

| | |
|---|---|
| 小豆 | 250g |
| 砂糖 | 250g(好みの甘さで加減してください) |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

**作り方：**

(1)小豆をきれいに水で洗う。

(2)鍋にたっぷりの湯を沸かし小豆を入れ蓋をして1時間ほど漬けておく。

(3)小豆をざるにあけて汁を捨て、水で洗いなおす。

(4)小豆を鍋に戻し、たっぷりの水を加えて煮始める。

(5)沸騰したら弱火にし、あくをとりながら小豆の芯が柔らかくなるまで煮る。水が少なくなったら差し水をして、湯につかるように煮る。

(6)小豆が指でつぶれるようになったらOK

(7)小豆の芯まで柔らかくなったら、砂糖を加えてしばらく煮る。砂糖は半分ずつ2回に分けて入れる。

(8)焦げないようにお玉で混ぜて煮詰めていく。

**≪その他、上記の料理にピッタリの一品(付け合わせなど)がありましたらご記入ください。≫**

●
●
●
●