



<料理名> サツマイモとりんごの重ね煮

料理の紹介文

イモの重さを、りんごで甘酸っぱく軽く仕上げます。

材料：(60人分)・・・目安程度

サツマイモ	10本
りんご	5個
レーズン	適宜
酢	50cc

作り方：

- (1) サツマイモは5mm厚さに輪切りにして水にさらす
- (2) りんごは皮をむき8等分にし、5mm厚さのいちよう切りにする
- (3) 鍋にりんご・サツマイモの順に重ねて入れていきます
- (4) レーズンを加えて水を1層目がかぶるくらい入れ酢を加え煮ていきます
- (5) 焦げないようにゆすりながらサツマイモに火が通ってきたら出来上がりです
- (6)
- (7)

《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。》

- 炊き込みご飯
- 小煮しめ
- ほうれん草のおひたし