

和風サバラン

フランスパンをほうじ茶シロップに浸した今までにない和風のサバランです！

栗きんとんは東松山産のものを贅沢に使用しました！

東松山の美味しいを是非！



材料(2人分)

<サバラン>

- * フランスパン……………5cm×2個
- * ほうじ茶ティーバッグ……4個
- * 水……………200ml
- * 砂糖……………50g
- * ラム酒(ラムシロップ) ……お好みで

<栗きんとん>

- * さつまいも……………150g
- * 栗の甘露煮……………6粒
- * 水……………1/4カップ
- * 栗の甘露煮シロップ……大さじ4
- * 砂糖……………大さじ2
- * みりん……………大さじ1

<仕上げ>

- * 生クリーム……………お好みで
- * こしあん……………お好みで
- * ミント……………適量

作り方

<サバラン>

- ① 鍋に水とほうじ茶ティーバッグを入れて濃いめのほうじ茶を作り、砂糖を加え煮出す。(火を止めたらラム酒を加える。)
- ② フランスパンを深みのある皿で①に浸す。

<栗きんとん>

- ① さつまいもを1cmの輪切りにし、厚めに皮を剥いたら10分水に浸してアクを抜く。
- ② ①のさつまいもを水でさっと茹で、もう一度柔らかくなるまで中火でフタをして20～30分煮る。
- ③ 茹で汁を1/2程残し、鍋の中で茹でたさつまいもをマッシャーで潰す。その他調味料を加えてヘラで混ぜながら弱火で2～3分煮る。
- ④ ポタージュ状になってきたら栗の甘露煮を加え、栗が温まるまで2～3分茹でる。

<仕上げ>

お好みで栗きんとん、生クリーム、こしあん、ミントをトッピングする。