

4/27 (木) 新じゃがのがりん糖 (原田 洋子さん)

1人分493kcal

(材料2人分)

- 新じゃがいも(小) : 6個
- A { 砂糖 : 1カップ
水 : 1カップ
- B { グラニュー糖 : 大さじ2
きなこ : 大さじ1
桜でんぶ : 大さじ1
青のり : 大さじ1
黒ごま : 大さじ1

- ① ジャがいもは水洗いして、皮付きのまま20~25分ほど串が通るくらいの硬さまで蒸して(*)、熱いうちに皮を取る。
- ② 鍋に A を入れて混ぜ合わせ、①のじゃがいもを入れて、(ひたひたになっていない時は砂糖水を足す) 紙蓋と蓋をし、ゆっくり30~50分程弱火で煮る。
- ③ 5つのボウルに B を1種類ずつ入れておく。
- ④ ②の煮汁が無くなったら、じゃがいもを鍋から出して冷ましておく。
- ⑤ ④のじゃがいもが冷めたら、③のボウルに1個ずつ入れ(グラニュー糖だけ2個) 転がしながらしっかりまぶし、器に盛る。

*今回は蓋つきの鍋に、皿を伏せて置き、上にザルをのせてじゃがいもを入れ、皿の高さまで水を入れて、蓋をし、蒸しました。

レシピは、NBC本社・佐世保・NBC学園・ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>または<データ放送>でもご覧になれます。<郵送>は、82円切手を貼った封筒を同封の上、宛先〒850-8650 NBC 『あっ!ぷる』料理レシピ係まで。