

# 栗のキャラメリゼ

— 2人分 —

栗	10コ
お湯	1ℓ
塩	ひとつまみ
きび砂糖	30g
有塩バター	30g

<http://www.nhk.or.jp/tokushima/imakore>

**作り方**

- 1 栗にT字に切り込みを入れる。
- 2 塩を入れたお湯で15分ほどゆでる。
- 3 ざるに上げて、熱いうちに皮をむく。
- 4 フライパンに有塩バターを溶かす。きび砂糖も入れ、弱火でゆっくり溶かす。
- 5 栗を入れてあえ、器に盛れば完成!


**おいしい栗の見分け方**

傷や穴が無い  
張りがあり、ふっくらしている  
重量感のあるもの

**栗の保存方法**

ゆでて袋に入れて冷凍