

りんごとさつまいもの重ね煮

紹介文

豚バラ肉にさつまいもを巻いて焼き、甘辛いしょうゆ味で仕上げました。バターの香りとコクがアクセントになった一品です。



材料（4人分）】

・さつまいも 150g ・りんご 150g（1/2個） ・シナモンパウダー少々

（A） ・バター小さじ2 ・砂糖大さじ2 ・塩 0.8g

・水 70ml

作り方

- ① さつまいもはよく洗って6mmの厚さの輪切り（または半月切り）にし、水につけてアクを抜き水気を切る。
- ② りんごを半分に切り、芯を取って①と同じ厚さに切る。
- ③ 鍋にバター（分量外）を少々塗り、②のりんごの1/3量を並べその上に①のさつまいも1/3量を平らに重ねる。そこに、混ぜ合わせたAの半量を散らして入れる。これを繰り返して重ね、上から水をまわし入れる。
- ④ オーブンシートを③の上に敷く。火をかけ、煮立ったら弱火にしてやわらかくなるまで15分くらい煮る。
- ⑤ 器に盛り、シナモンパウダーをかける。