

あんこの作り方 こしあん



●材料（出来上がり量約 500g）

小豆・・・・・・・・・・250g

水・・・・・・・・・・50ml

砂糖・・・・・・・・・・250g

塩・・・・・・・・・・ひとつまみ（1g）

●作り方

- 1 小豆は洗って鍋に入れ、小豆がしっかり浸かるように、表面から 5cm 程の高さまで水を入れる。
- 2 沸騰して 4～5 分位したら茹でこぼし、再び鍋に茹でこぼした小豆と、1 と同量の水を加えて強火にかける。
- 3 煮立ち始めたら、弱火にして 30 分煮て火を止め、1 時間程度蒸らす。蒸らしたら、煮汁を捨て、ザルにあげて流水で洗う。
- 4 洗った小豆を鍋に入れ、ひたひたの水を入れて弱火でやわらかくなるまで（指で押してつぶれる位）煮る。※途中で水のかさが減ったら、水を注ぎ足しながら煮る。
- 5 ボウルにザルを重ね、4 を入れてザルの底が浸る位にお湯（40℃位）を入れてこし、さらにお湯をボウルに入れ、沈殿するまで 5 分程度おく。
- 6 5 の上澄液を捨て、ボウルに裏ごし器（なければ網目の狭いザルでも可）を重ね、5 を入れてお湯を入れながらこし、細かい皮も取り除く。沈殿するまで 5 分程度おく。
- 7 6 を布巾やさらしでこして、水気をしっかり切るように固く絞る。
- 8 鍋に砂糖と水を入れて中火にかけ、沸騰したら 7 を入れて木べらで焦げ付かないように混ぜながら加熱する。
- 9 水分がなくなり、ツノが立つ位まで練ったら塩を入れて混ぜ合わせ、火を止める。



ワンポイント

7 の手順は、しっかりと水気を切るのがポイント。目の細かい布袋があれば作業がしやすく、しっかりと水気を切ることができます。