

さつまいものスイートガレット

加熱時間の目安
約15分



[材料(4人分)]

さつまいも	200g
りんご	1/4個
さつまいも	50g
バター	10g
くるみ	15g
アーモンドスライス	5g
バター	5g
卵(溶きほぐす)	1/2個
バター	20g
グラニュー糖	大さじ1
生クリーム	大さじ3
バニラエッセンス	少々
シナモンパウダー	少々
レモンの絞り汁	小さじ1/2
グラニュー糖	小さじ1
バニラアイスクリーム	320g
メープルシロップ	適量
セルフィーユ	適量

④

[下準備]

- さつまいも(200g)は皮をむいて2cm角に切り、水にさらしてアクをぬく。
- りんごは皮をむいて1cm角に切る。ペーパーで水気を除く。
- さつまいも(50g)は良く洗って皮付きのまません切りし、水にさらしてアクをぬく。ペーパーで水気を取る。
- バター(10g)は耐熱容器に入れて電子レンジで加熱する(500w約30秒)溶かしバター。
- くるみ・アーモンドスライスは予熱なしのオーブンでローストする(170℃約10分)。
- グリル皿にバター(5g)をぬる。

[作りかた]

1. さつまいも(200g)は水気を切らずラップでぴったりと包み、テーブルプレートの中央に直接のせ 根菜の下ゆで仕上がり調節 弱で加熱し、熱いうちに潰す。
2. りんごは耐熱皿に入れてレモンの絞り汁をかけ、ラップをかけて電子レンジで加熱する(500w約2分)。

Point

○バニラアイスクリームの他、生クリームなどを添えても良いでしょう。

3. ボウルに1・④を入れて良く混ぜ、2を加えて混ぜる。
4. さつまいも(せん切り)に溶かしバター・グラニュー糖をまぶす。
5. 3を4等分にして直径7cmの円形に形を整え、4を重ねてのせ、脚を閉じて上段用フランプを開いたグリル皿に並べる。
6. 上段にのせ、料理集から▶調理分類▶焼き物▶その他▶お好み焼き 仕上がり調節 弱で加熱する。

7. 器に盛り付けてくるみ・アーモンドスライスをのせ、バニラアイスクリームを添える。メープルシロップをかけ、セルフィーユを飾る。