



アレンジ
メモ

● サツマイモジャム

1. 皮をむいたサツマイモ200gは、2cm角に切り水にさらしておきます。
2. 鍋にサツマイモと水200ml、砂糖40gを入れて煮ます。木ベラなどで潰しながらトロットするまで煮詰めましょう。
3. 仕上げにバター40gとお好みでラム酒大さじ1を混ぜ合わせたら完成。

トーストやパンケーキなどに塗ってお召し上がりください。

シナモンや干しぶどうなどを加えてもOK。
冷凍保存も2週間程度であれば可能です。

