

## 小豆あん（粒あん）の作り方



<材料 できあがり量400 g> 全量 976 kcal

小豆 150 g                      水あめ 10 g  
砂糖 200 g                      塩 少々

### <作り方>

1. 小豆はボウルで洗う。浮いてきた小豆は取り除く。  
古い小豆なら一晩水につけておく。
2. 鍋に1とかぶるくらいの水を入れて強火にかける。  
沸騰したら指し水をし、再度沸騰したらザルに上げてゆでこぼす。
3. 鍋に2とかぶるくらいの水を入れ、弱火で煮る。  
途中ゆで汁が減ったら水を足す。  
柔らかくなったらザルに上げて水気を切る。
4. 3を鍋に戻し、砂糖と水あめを加えて弱火にかける。  
つやよくもったりするまで、ゆっくりと混ぜながら煮つめる。
5. 仕上げに塩を加え、バットなどに広げて冷ます。

\*残ったあんはラップに包んで冷凍できる。  
使うときは自然解凍するか、再度火にかけて練り直して使う。