

二子さといももちりジェラート

二子さといも 大3個 (正味200g)

材料

ミルク味 (A)

- 砂糖 大さじ 1 1/2
- 牛乳 150ml
- 練乳 大さじ 1
- バニラエッセンス 3滴
- 塩 ひとつまみ

黒糖コーヒー味 (B)

- 黒砂糖 大さじ 1 1/2
- インスタントコーヒー 小
さじ 2
- 湯 大さじ 1
- 牛乳 120ml
- 練乳 大さじ 1
- 塩 ひとつまみ

作り方

- ① 二子さといもをよく洗って土を落とし、耐熱容器に皮付きのまま入れ、ラップをして電子レンジ (600w) で10分加熱する。竹串がスッと入るぐらい柔らかくなったら触れるぐらいまで粗熱をとり、手で皮を剥く。先端の皮が残ってしまうところなどは包丁で取り除く。
- ② ミキサーに①の半量、Aを入れ、滑らかになるまでよく攪拌し、バットなどに流し冷凍する。
- ③ Bの黒砂糖とコーヒーは湯で溶き (溶け残るときはレンジで10秒ほど加熱し完全に溶かす)、ミキサーに残りの二子さといも、残りのBと共によく攪拌し、バットなどに流し冷凍する。
- ④ ②③ともに1時間ほど凍らせたなら、フォークなどで空気を含ませるように全体を混ぜ、再び2時間ほど冷凍する。
- ⑤ 食べる時に少し溶かしながら全体を混ぜて器に盛り、あれば南部せんべいを添えてスプーン代わりにする。

調理ポイント

- さといもはなるべく温かいうちにミキサーにかけると滑らかになりやすい
- レンジでさといもを加熱する時は完全に柔らかくなるまで加熱する。10分加熱しても固い時は1分ずつ追加して様子を見る。
- カチカチに凍ってしまった時はレンジで20秒くらい加熱し、全体をかき混ぜながら滑らかにする。

こだわったポイント

- 毎年楽しみにしている二子さといもをおかずだけでなくデザートにもできないかと考え、イタリアンジェラートのねっとり感が二子さといもと似ているなど思い考えました。
- 生クリームを使わない代わりに、練乳でコクを出してさといもの旨味を生かしました。
- コーヒー味には、素朴な味わいがさといもと合うと思い、黒糖を使用しました。他にもミルク味にジャムやクッキーを砕いたものを混ぜたりして、カロリー控えめな分アレンジやトッピングが楽しめると思います。