

美味しい栗の茹で方

1. 下処理

栗は茹でる前に、水に2時間から半日程浸しておきます。

水に漬けることで、硬い鬼皮が柔らかくなって剥きやすくなります。

2. 茹で方・茹で時間

水に浸した栗は、一度取り上げて鍋に移し、新しい水を栗が浸かる位たっぷり入れます。

そして、およそ1%の塩分濃度になるように塩を加えます。

(1Lに対して塩大さじ1/2強)

塩を加えたら、鍋を中火にかけ、じっくり10分程かけて沸騰させます。

沸騰してきたら弱火にして40分程栗を茹でます。

合計50分栗を茹でたら、火から外してそのまま冷めるまで放置しておきます。

鍋に手が入るくらい粗熱が取れたら、取り出して食べることができます。

水につけたまま粗熱を取ると、栗がしっとりと仕上がりに、塩味が染み込んで甘さが引き立ちます。

3. 保存

茹でた栗は冷凍保存することも出来ます。

冷蔵庫で解凍すれば美味しく頂けます！

