



掛霜胡夢卜

馬込三寸ニンジンの砂糖がらめ

使用製品



3~4人分(テストキッチン)

材料	分量	下ごしらえ
馬込三寸ニンジン	100g	★皮を剥く 角切り さっとゆでる
そら豆	80g	★さっとゆでる
カシューナッツ	100g	素揚げする
水	50cc	◎
グラニュー糖	60g	◎
唐辛子	3g	▲輪切り
白炒りごま	5g	▲
黒炒りごま	5g	▲
グラニュー糖	20g	

作り方

- 1 ★はスチコンの温風を当てて軽く乾燥させる。
- 2 鍋に◎を加えて火にかけ、泡が細くなりとろみが出るまで混ぜながら加熱する。
- 3 1と▲を加える。
- 4 追加のグラニュー糖を数回に分けながら加えて器に盛る。