



【材料】（4人分）

さつまいも	400 g
りんご	2 個
レーズン	大さじ 2
砂糖	80 g
塩	小さじ 2/3
コーンスターチ	大さじ 1
バター（塗る）	小さじ 2
バター（散らす）	小さじ 2
水	3/4 カップ

【作り方】

- ①さつまいもは 5～6 mm厚さの輪切り、または半月切りにし、水にさらしてアクを抜く。
- ②りんごは皮をむき、1 cm厚さのいちよう切りにする。
- ③レーズンはぬるま湯で戻す。
- ④砂糖、塩、コーンスターチを混ぜる。
- ⑤①～④を各 2 等分する。
- ⑥厚手の鍋にバターを塗り、①を敷き②を重ね、③を散らし、④の半量をふり、バターを散らす。
- ⑦水を注ぎ、落し蓋とかぶせ蓋をし、中火、弱火で竹串が通るまで煮る。