

料理名	さと 里いもココナッツプリン	
材料名	数量(4人分)	作り方
○里いも	300g	(スクエア型 18cm)
砂糖	80g	① 里いもをゆでて(又はレンジで温めて)やわらかくする。 ② フードプロセッサーに里いも、ココナッツミルク、砂糖を入れて、なめらかになるまでかける。(できれば1回ざるで濾す) ③ ボウルに鶏卵を入れて、あわ立てないようにほぐし、里いものペーストと合わせる。 ④ ケーキなどの型に入れて、180℃オーブンで、鉄板に、お湯を張って、蒸し焼きにする。(焼き時間約50分) ⑤ あら熱をとって、冷やす。(お好みで、カラメルソースを上からかけて冷やす。メープルシロップでもはちみつでも可)
ココナッツミルク	200cc	
鶏卵	2個	
(カラメルソース)		
砂糖	50g	
水	少々	備考 <出来上がりイメージ・使用したかながわ産食材について> ・ご近所の方に里いもを 沢山頂いた時に作っています。新鮮な里いもは、甘くて舌ざわりが良いです。 ・タイ料理のタロイモプリンを元に、タロイモの代わりに里いもを使っています。 しっとり、もっちりとしたケーキです。
熱湯	大さじ1	



○かながわ産食材です。