

# いとこ煮

「いとこ煮」は、小豆と白玉団子が入った山口県の郷土料理です。

## 【材 料】(4人分)

- ・小豆：50g
- ・白玉もち：100g
- ・砂糖：25g
- ・塩：少々



## 【作り方】

- ①小豆を洗う。
- ②小豆にたっぷりの水を入れて煮る。沸騰したら、煮汁を捨てる。
- ③もう一度水を入れ、小豆を煮る。  
あくをとりながら小豆がやわらかくなるまで煮る。
- ④小豆がやわらかくなったら、砂糖を3回に分けて加え、塩を入れて少し煮詰める。
- ⑤白玉もちをゆでて、④に加えて混ぜる。

※白玉もちの作り方【白玉粉と同量の水（粉が50gなら水50ml）を用意】  
白玉粉に水を控えめに入れながら加えて、耳たぶぐらいのかたさに練り、一口大に丸めてゆで、水にとる。

①小豆は30分間水につけて、回転釜でアクを取りながら45分程度煮込む。

②別の釜で、白玉団子を茹でる。

③を①の回転釜に入れ、小豆がホクホクするようにまんべんなく混ぜると完成。

