

# cookpad 楽しい栗拾いのその後は

by \*みいた\*



拾ってきた栗の保存方法です 冷蔵庫で寝かせると甘味が増すんだそうです!! 農家さん直伝です!!



## コツ、ポイント

熱いお湯につけるのは万が一栗の中にあるかもしれない虫さん対策です 茹でるわけではないので短時間で大丈夫です☆ ビニール袋は、スーパーのお会計後のところにあるビニールよりも厚手のビニール袋がよいです♪ 保管場所はチルドです!! 冷たいところです!!

## 材料：(拾ってきた栗の分)

栗 できるだけ

ビニール袋 しっかりした厚さのもの

## このレシピの生い立ち

こないだ行ってきた栗拾いの農家さんからおいしい保存方法を教えていただいたので また来年以降用に覚え書きです

1. 拾ってきた栗は、かるく水洗いして お鍋でお湯を沸騰させます
2. お湯が沸騰したら、栗達をドザーっと入れて、火を消して蓋をして2分くらいそっとしときます
3. ザルにあけて、表面の水分が乾くまで冷まします 粗熱が取れたらペーパーを敷いたお皿などに並べると早く乾きます☆
4. その間に、ビニール袋を用意します 下の左右の角をハサミでちょっと切り落とし、空気穴を作ります
5. そのビニールの中に栗達を入れて、冷蔵庫のチルド室で保存します!! 1週間くらいが食べ頃だそうです~(\*'艸`)
6. ☆追記☆ 生栗の剥き方レシピはコチラ ID:4068839 栗おこわのレシピはコチラ ID:4068897 です♪

<https://cookpad.com/recipe/4068551>

Copyright© Cookpad Inc. All Rights Reserved.