スイートポテト

調理時間 約40分
カロリー 296kcal(1人分)

材料 (4個分)

サツマイモ	2本
砂糖	40g
無塩バター	20g
バニラエッセンス	少々
卵黄	1と1/2個
生クリーム	50ml
(塗り卵用)	
卵黄(残りの)	1/2個

作り方

1. ダッチオーブンにオーブン内網をセットし、サツマイモをのせ、蓋をしてグリルに入れる。
2. オーブンモードを選択し、タイマーを25分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で10分余熱する。
3. 調理中に卵は卵黄と卵白に分け、分量の卵黄と生クリームを合わせ、残りの卵黄は塗り卵用にラップをかけておく。
4. (2)のサツマイモの皮を傷つけないように縦半分に切り、スプーンで中身をくりぬきボウルに入れる。中身をフォークで潰し、砂糖、バター、バニラエッセンス、(3)を加え滑らかに混ぜ合わせる。
5. サツマイモの皮に(4)を詰め、表面を滑らかにして卵黄を塗り、ダッチオーブンに入れ、蓋をせずにグリルに入れ、(上火、下火強)で10分加熱する。消火後グリルから取り出す。

サツマイモによって固さがちがいます。固い場合は口当たりのよい生地にするために牛乳で加減するとよいでしょう。