

## 「りんごのコンポート」〈材料・分量〉作りやすい分量

りんご	400g
ワイン(白・赤どちらでも)	1/2 カップ
砂糖	80g



### 〈作り方〉

- ①りんごは皮をむいて芯をとり、6等分にする。
- ②砂糖とワイン、りんごを鍋に入れてクッキングペーパーなどで落しぶたをし、柔らかくなるまで煮る。

### ポイント

果物もあまってしまう食材。旬の時期には生のさわやかさを味わった後、凝縮したおいしさのコンポートに。ジャムよりもみずみずしく、日持ちもします。りんごは、むいて切ったものを冷凍し、解凍せずにそのまま煮ると、生を煮たコンポートとは違う食感になります。