

ほおずきのコンポート



★ 材料 ★

シオタほおずき	10~12個
砂糖	大1~2
赤ワイン	10~20cc

★ 作り方 ★

- ①鍋にほおずきと水（ほおずきの1/2量）、砂糖、赤ワインを入れ火にかけます。
- ②10~15分程煮詰めて実に味がしみたら、冷蔵庫で冷やして出来上がり♪



ほおずきジャム



★ 材料 ★(240mlビン1本分)

ほおずき	400g
グラニュー糖	100g~180g (お好みで甘さを調整してください)
水	50cc
レモン汁	少々

※グラニュー糖は上白糖でも可

★ 作り方 ★

- ①鍋にほおずき、砂糖、水を入れ火にかける。
- ②焦がさないようにほおずきを潰しながらかき混ぜる。
- ③煮詰まって少しとろみがついたらレモン汁を加え火を止める。
- ④冷ましたら出来上がり♪
※冷めるととろみが増すのでゆるいくらいで止めましょう。



ジャムまたはコンポートの液を
ホットケーキ、バニラアイスやかき氷
にかけて♪紅茶に入れて♪

とてもおいしくいただけます☆

生でカナッペに♪
(写真左はホイップクリーム、
右は生ハムとクリームチーズ)



※生のままホットケーキミックスに混ぜて焼いたり、
冷凍するとそのままおいしく食べられるのでおすすめです☆

