ほおずきのコンポート



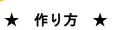
★ 材料 ★

 シオタほおずき
 10~12個

 砂糖
 大1~2

 キロイン:
 10~20

赤ワイン 10~20cc



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♪



BATES NO



★ 材料 ★(240m l 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)



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

