



# りんごのコンポート

## 材料

### ■1.3L (4人分)

|       |              |
|-------|--------------|
| りんご   | 中2個(正味約450g) |
| レモン   | 1/2個         |
| レーズン  | 20g          |
| 砂糖    | 60g          |
| 白ワイン  | 1/2カップ       |
| 水     | 1カップ         |
| チャービル | 適量           |

A

### ■1.9L (6人分)

|       |              |
|-------|--------------|
| りんご   | 中3個(正味約650g) |
| レモン   | 1個           |
| レーズン  | 30g          |
| 砂糖    | 80g          |
| 白ワイン  | 3/4カップ       |
| 水     | 1・1/2カップ     |
| チャービル | 適量           |

A

## 作り方

- 1 りんごは8つ切りにして、皮をむき芯を取る。レモンを5mm幅にスライスする。
- 2 マルチポットにりんご・レモン・レーズンを入れる。
- 3 ②にAの調味料を入れ、フタをして中火で加熱する。軽く沸騰してきたら、弱火～中火で約10分煮て粗熱がとれるまでおく。
- 4 器に盛り付け、チャービルを飾る。  
※温かいままでも、冷たく冷やしても美味しいいただけます。