



りんごの白ワイン煮

材料 4人分

りんご	2個 (400g)
白ワイン	50ml
水	50ml
砂糖	大さじ3
シナモンスティック	1本

作り方

- 1 りんごは縦4等分に切って芯を取り除く。
更に1個を縦横に切って4等分する。
- 2 容器に①を入れ、砂糖をふりかけて全体を混ぜあわせて、5分程おく。
白ワインと水、シナモンスティックを加えて電子レンジ（500W）で7分加熱して5分蒸らす。
安全目視フロートが下がっていることを確認し、フタを開ける。
- 3 全体をさっと混ぜ合わせたら、フタをしないで電子レンジ（500W）で2～3分加熱する。
器に盛付けるときにシナモンスティックをはさみで切って添える。