

りんごのコンポート(煮りんご)

材料

りんご(中位のサイズ) 4個

砂糖 大さじ5

レモン汁 1/2個分



- ①りんごは洗って皮をおき4等分に切り芯を取ります。
- ②さらに3等分に切り鍋に入れます。
- ③砂糖・レモン汁を加えフタをして中火にかけます。
- ④吹いてきたらふきこぼれに注意しながらさらに7~8分できればフタをしたまま煮ます。
- ⑤りんごに火が通ると透き通って見えます。フタをはずして煮汁が少し残るまで強めの火加減で、鍋をゆすりながら加熱します。

※冷ましてシナモンをかけ、バニラアイスを添えて

※ワインとレモン汁をかけて

※砂糖を足してさらに煮詰めパウンドケーキに アレンジ無限大です。