

ピーチのコンポート



🕒 所要時間 12分

無水(桃)

余熱(桃)

【材料】4人分

桃	2個
白ワイン	1カップ
<A>	
グラニュー糖	50g
レモン汁	小さじ1
水	100cc
シナモンスティック	1本

👉 調理手順

- 桃の皮を湯むきする** 桃を十文字に切り込みを入れ、切り込みの方を上にしてビタクラフト鍋に並べる。**水50ccを入れてフタをし、中火にかける。蒸気が上がれば弱火にして1分加熱し**、冷水に落として皮をむく。種に添って半分に切り込みを入れて半分に割り、種を取る。
- (1) のビタクラフト鍋をさっと洗って、白ワインを入れてフタをし、中火にかける。蒸気が上がればフタをあけてアルコールを飛ばし、<A>を入れる。
桃を煮る グラニュー糖が溶ければ(1)の桃を入れてフタをする。**蒸気が上がれば弱火にして3分加熱し、火を止めて約5分おく。**
- 煮汁ごと冷蔵庫で冷やす。(盛りつけはお好みで刻んだピスタチオ等を飾る)