

「りんごとレモンのコンポート」

材料

- りんご（紅玉）...7個
- レモン...1個
- 砂糖（グラニュー糖）...200g



作り方

- ①りんごは紅玉を用意します。水でよく洗います。
- ②「①」を皮のまま4つ切りにして、芯を取り除く。
- ③レモンは防腐剤の付いていない物を用意します。（国産のものがオススメです。）水でよく洗います。
- ④「③」を皮のままスライサーで輪切りにする。種を取り除く。
- ⑤鍋の中にもりんごとレモンと砂糖を入れて蓋をして中火弱で40分煮る。

ポイント...●鍋は厚手の蓋付きのものがオススメです。

オススメアレンジ...●無糖ヨーグルトをコーヒーフィルターに入れて2時間程、冷蔵庫で水抜きして水無しヨーグルトを作ります。りんごのコンポートが甘めなので、水無しヨーグルトを添えると、「りんごのレアチーズケーキ」の出来上がり。

Memo

