

なつめの甜菜糖・ワイン煮

レシピ提供：みんなの庭

甜菜糖とワインで仕上げる、大人向けのすっきり甘露煮です。

【材 料】 * * * * *

なつめ 500g

甜菜糖 250g

なつめの重量の約半量が目安

ワイン・レモン汁 各適量

ワインは赤・白どちらでも！
味の違いを楽しんでください



* * * * *

【作り方】

- ①なつめをよく洗い、へた（ほぞ）があれば取り除く。
- ②甜菜糖（250g）をまぶし、冷蔵庫で一晩おく。
- ③ワインを加えて弱火でやわらかくなるまで煮る。
- ④煮汁が少なくなったら、ワインを少量ずつ足して調整する。
- ⑤仕上げにレモン汁を加えて味を調え、冷まして味をなじませたら完成。



web



facebook



instagram



飛騨市薬草ビレッジ構想推進プロジェクト