

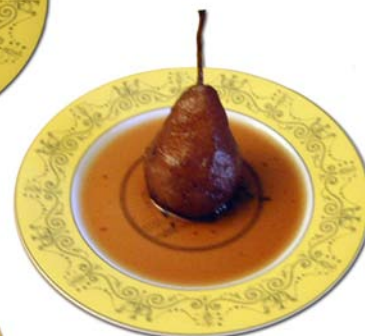
よろず 簡単レシピ

洋梨の赤ワイン煮



◆材料

洋梨	1kg(6個)
赤ワイン	500cc
砂糖	150g
水	250cc
レモン	1/2個
シナモンスティック	1本
バニラビーンズ	1本



そのままでも美味しい!
バニラアイスに添えてもGOOD!!

◇作り方

1. ボールに水(分量外)とレモン汁を入れ、レモン水を作る。
 2. 洋梨の芯をお尻からくり抜き、皮を剥いたらすぐに1のレモン水につける。
 3. バニラビーンズは切れ目を入れ、中の種が煮汁に出るようにしておく。
 4. 鍋に赤ワイン、水、砂糖、レモンの皮、シナモンスティック、バニラビーンズ(種をスプーンで掻きだして鞘と共にに入れても良い)を入れて煮る。
 5. 4が煮立ったら水気を拭き取った洋梨を加え、落とし蓋(オーブンシート、アルミホイル、あく取りシートなどで代用しても良い)をして弱火で約40分煮る。
 6. 粗熱がとれたら、冷蔵庫で冷やす。
- ※4で洋梨が煮汁でひたひたにならない場合は、水もしくはワインを足してください。

