

リンゴの白ワイン煮

名前: Maiko Ishizawa @ La Petite France

調理時間:約30分 分量:2人分

忙しい方にピッタリ!手軽に作り置きできる、リンゴの絶品デザート。



Point

おいしい秋のリンゴを白ワインでサッと煮込んだ一品。本当にカンタンで、作り置きも可能なレシピです。アツアツもおいしいですが、冷ましてアイスクリームや生クリームを添えて食べるのもオススメです。

調理のコツ

リンゴは煮崩れしやすいので、煮すぎないように注意しましょう。シナモン以外に好みのスパイスを入れてもOKです。

材料

リンゴ 1個
 グラニュー糖 50g
 白ワイン 300cc
 シナモンパウダー 適量

手順

- ① リンゴを4～6個に切り、芯をとる。
- ② 鍋にグラニュー糖と白ワイン、リンゴを入れ、火にかける。
- ③ 沸騰したら弱火にし、アルミをかぶせて約10分煮込む。
- ④ 好みのかたさに仕上げ、火を止める。
- ⑤ 器に盛りつけ、シナモンをかけて完成。

このレシピに合うワインは… シャルドネ (秋にオススメ)

辛口の冷えたワインとリンゴの酸味が相性ピッタリ。お酒がすすむデザートです。

