

いちじくコンポート

材 料 4 人分

いちじく 大きめ 4 個
 (中～小の場合は 6～8 個)
砂糖 100 g
水 300 cc
白ワイン 100 cc
ホイップクリーム、バニラアイス
 などお好みで 適宜



作り方

- 1・いちじくは洗って半分に割る。
- 2・鍋に砂糖と水を入れて火にかけ、沸騰したら白ワインといちじくを加え、3分ほど煮たら火を止める。
- 3・バットやタッパーに汁ごと移し、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
器に盛り、お好みでホイップクリームやバニラアイスを添えて。
(サワークリームやミントの葉を飾っても)

(しもおきひろこキッチンスタジオ 2025)