

ご当地 料理選手権

家康部門

特別賞

なすのコンポート

由利千鶴子さん



調理時間：30分/30分

折戸なす以外の食材費：250円



〈材料(2人前)〉

- 折戸なす ● ①白ワイン(100cc)、水(100cc)、
- グラニュー糖(大さじ3) ●レモンスライス(2枚)
- アイスクリーム

〈作り方〉

- ① 折戸なすの皮をむいて切る。
- ② ①の材料を煮立て、折戸なすを投入。(皮も一緒に煮る)
- ③ 最後にレモンを入れて少し煮る。
- ④ 冷蔵庫又は氷で冷やす。(皮ごと)(一晩置くとなお良い)
- ⑤ アイスクリームと一緒に盛る。