

# みかんコンポート

1 二分 140Kcal



## 【材料 (4 人分)】

みかん (せとか) ..... 600g

### ● シロップ

水 ..... 1・1/2C

砂糖 (好み) ..... 150g ~ 200g

シナモンスティック ..... 2 本

クローブ ..... 10 粒

白ワイン ..... 100cc

ミント ..... 適量

## 【作り方】

①みかん (せとか) の皮をむく。

②鍋に水、砂糖、シナモンスティックを入れ煮立てる。これを少し冷まして白ワインを加える。

③②の中に①のみかんを丸ごと入れ、冷蔵庫で半日冷やす。

④食べやすく切り器に盛り、シロップも少しかけミントを添えていただく。

※シナモン、クローブ、白ワインの香りがプラスされ、簡単に高級なデザートとなります。

\* 冷蔵庫で 3 ~ 4 日もちます。

\* せとかの旬は 2 月 ~ 3 月。