

いちじくのワイン煮

「簡単・美味しい」レシピ

〈 材料 〉

- いちじく 15個
- 赤ワイン 1カップ(200ml)
- 砂糖 大さじ6



〈 作り方 〉

1. いちじくを水でよく洗い、ヘタのところを少し切り落とします。皮は剥きません。
2. 鍋に入れ、砂糖とワインを入れて蓋をして中火で煮込みます。初めは重なるくらいでも火が通ったら少し小さくなります。
3. 時々方向を変えながら柔らかくなるまで煮込みます
4. 柔らかくなったら完成。少し青くても冷ます間に色がついていきます。汁ごと保存容器に入れて冷蔵庫へ。

QRコードを読み取っていただくとレシピを載せたページに飛びます

