

# アプリコットの 白ワインコンポート



シードルクロデドックピオ

Cidre Clos des Ducs BIO

FRANCE   
750ml

ブルターニュ産有機栽培りんごを100%使用しています。  
自然な甘さで丸みがあり、やや甘口のシードルです。

## 材料 (4人分)

※材料はすべて常温で使用するものとします。

- ・アプリコット(ドライ) 100g
- ・ミント 適量
- ・ラスク 適量



## <白ワインシロップ>

- ・白ワイン 150cc
- ・水 150cc
- ・砂糖 50g
- ・シナモンスティック 1本
- ・レモン汁 大さじ1

## 【作り方】

- (1) 鍋に白ワインシロップの材料全てを入れて軽く沸騰させる。
- (2) アプリコットを加えて約15分中火で煮込む。
- (3) 器にアプリコットとシナモンスティックを盛り付け、ミントを添える。
- (4) ラスクと一緒にいただく。