

いちじくとプルーンの 赤ワインコンポート



トップバリュ ボージョレ・
ヴィラージュ・ヌーヴォー
Beaujolais - Villages
Nouveau 2013
FRANCE 
750ml

カシスやブラックベリーなどの黒い実の果実の香り。ほのかな花の香りがアロマに複雑味を与えます。太陽の恵みによって熟した葡萄がもたらすフルーティさとボリューム感、そしてふくらみのある余韻が特徴。パスタやグラタンと一緒に。

材料 (4人分)

- ・いちじく 4個
- ・ドライプルーン 8個
- ・赤ワイン 250cc
- ・バニラビーンズ 5cm
- ・シナモンスティック 5cm
- ・砂糖 60g
- ・レモン汁 1/2個
- ・水 120cc



【作り方】

- (1) いちじくは濡らしたペーパーできれいにふく。
- (2) 鍋に赤ワイン、砂糖、水、バニラビーンズ、シナモンスティック、レモン汁を入れて沸騰させる。
- (3) いちじく、ドライプルーンを加えて落とし蓋をして中火で約30分煮る。