

りんごの甘露煮シナモン風味



材料

りんご……………	1個	[A]
シナモン……………	好みで	高砂の峰……………
		水……………
		砂糖……………
		バター……………
		大さじ3
		カップ1/2
		大さじ4
		10g

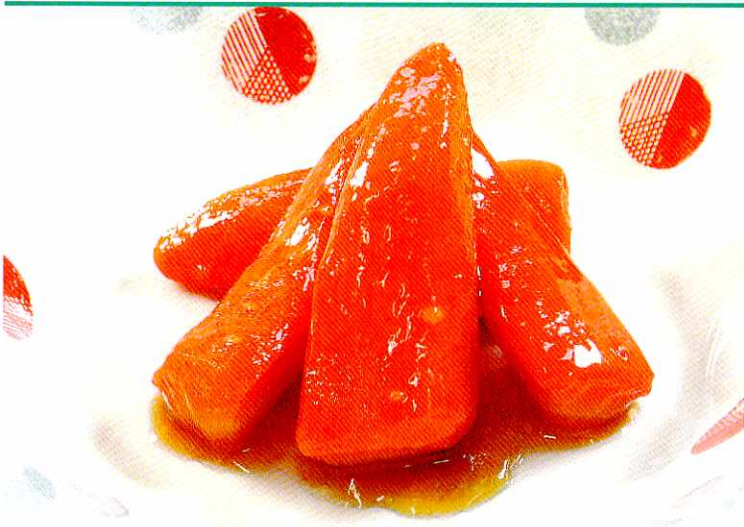
作り方

- ①りんごはよく洗って芯を除き、皮ごと3mm厚さに切る。
- ②①のりんごとAを鍋に入れ、落とし蓋をして火にかける。
- ③汁気がなくなるまで煮詰めたらシナモンを加え、全体に絡ませる。



このりんご甘露煮は高砂の峰のお米の糖分を利用して作るから、上品な味に仕上がります。そのままでも十分おいしいけど、アイスクリームに添えたり、アップルパイに入れてみたり。甘いものに好きにはたまらない!

にんじんグラッセ



材料

ニンジン……………	1/2本
バター……………	5～10g
高砂の峰……………	大さじ2
砂糖……………	小さじ1
水……………	ひたひた程度

作り方

- ①ニンジンは皮をむき、縦4つに切って5cm長さに切る。
- ②鍋に①のニンジン、バターを入れ、高砂の峰、砂糖、水を加えて弱火にかける。
- ③落とし蓋をして、時々混ぜながら汁気がなくなるまで煮る。



甘いイメージのあるニンジングラッセ。お米の糖分が入っている高砂の峰を使うとニンジン本来の味が引き立つみたい。