

# プリザーブド長門グレープ

～スイーツ/ブドウ～



## ■材料

ブドウ 300g (1房)・・・枝から粒を外しておく  
水 鍋にブドウを入れブドウが水をかぶるほどの水量

## ■作り方

- ① 鍋に皮ごとのブドウとひたひたより上になるよう水を入れ火にかける
- ② 弱火でぶどうの皮がつるんと剥けるまで煮て、そのまま常温になるまで冷ます
- ③ ブドウの皮を外す