

安芸クィーンのコンフィチュール

～ブドウ料理～

(作りやすい量)

■材料

安芸クィーン	800g
赤ワイン	100cc
グラニュー糖	500g
ゆずきち汁	40g

■作り方

- ① 安芸クィーンを房からはずし半分に切り種をぬく
- ② 鍋に赤ワイン・ゆずきち汁・安芸クィーンを入れ火にかけ、アクをすくいながら弱火でコトコト30分ほど煮る
- ③ ミキサーにかけ裏ごしをして、鍋に入れ、グラニュー糖を加えて再度煮詰める