

ちょっと贅沢に… 白きくらげとりんごのデザート



※写真はイメージです

使った商品はこちら



THE
MITSUBISHI
FOOD

岡山県産 白きくらげ

国産はめずらしく、初の商品化に
成功した国産白きくらげ。

ちょっと贅沢に…白きくらげとりんごのデザート

[材料(2人分)]

りんご	1個
レモン	1個
岡山県産 白きくらげ	10g
氷砂糖	60g
水	500ml
クコの実	大きじ1

[作り方] 調理時間:約50分 ※冷蔵庫で冷やす時間を除く

1. 白きくらげは商品記載通りに水で戻す。やわらかくなったら石づきを取り除き、食べやすい大きさに切る。
2. りんごは皮をむき8等分に切る。レモンは5mm幅の輪切りにする。
3. 鍋に水と白きくらげを入れて、30分ほど煮る。
4. 3を弱火にし、りんご、レモン、氷砂糖を入れてさらに20分ほど煮る。
5. 火をとめて冷まし、さらに煮汁ごと冷蔵庫で冷やす。器に盛りつけたら、仕上げにクコの実をちらす。