

## こんにゃくのコンポート

合計加熱調理時間 約 25 分

[1人分：247kcal/ 食塩相当量：0.0 g]

ワインで煮込んだこんにゃくが不思議な食感！時間がたつほど味わい深くなる、ちょっぴり大人なデザートです。



## 材料（16人分）

玉こんにゃく	1200g
<材料a>	
赤ワイン	600cc
砂糖	160g
レモン汁	60cc
ブルーベリー	16個
<材料b>	
イチゴ（縦半分にする）	16個
オレンジ（薄皮を取って一口大にする）	2個
キウイ（皮をむいて一口大にする）	3個
ミント	適宜

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

16人分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	5分	100℃
2	スチーム	-	20分	100℃

## 作り方

- 65mmの穴あきホテルパン1枚に玉こんにゃくを入れ、【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、1のホテルパンを取り出す。
- 鍋に<材料a>を入れて火にかけ、沸騰させる。
- 65mmのホテルパン1枚に2を入れて3のシロップを注ぎ、フタをして【設定2】で予熱後、加熱する。
- 加熱開始から15分後、4のホテルパンを取り出し、ブルーベリーを加えてスチコンに戻し入れる。
- 加熱完了後、5のホテルパンを取り出し、プラストチャーで冷やす。
- 6を器に盛って<材料b>をのせ、ミントを添える。

- 調理ポイント**
- ◆2~3日冷蔵保存し、味が染みてから提供するとよい。
  - ◆生クリームを添えても美味しい。