

レンチンりんごシャーベット



●材料

りんご・・・小1個(約200g)

●作り方

- 1 りんごは4等分に切り、芯を取る。(皮は気になればむく)
- 2 1を5～6mmの厚さに等分に切り、耐熱皿に少し重ねながら並べる。
- 3 2にラップをふんわりかけ、電子レンジ500W～600Wで5分程度加熱する。
※りんごの重なり具合で仕上がりが違うため、加熱時間は好みの食感になるように調整してください。時間の目安は、小玉1個で5分程度です。
- 4 3を保存袋などに入れ、冷凍庫で冷やす。



ワンポイント

シャキシャキ感が落ちてしまったりんごで作るのがおすすめ。シンプルな作り方ですが、甘みが引き出されておいしくなります。夏はアイス代替りのデザートとして。

りんごのコンポート



●材料 (2人分)

りんご・・・1個
砂糖・・・大さじ1
水・・・200ml

●作り方

- 1 りんごは皮を剥いて1/6～1/8に切る。
- 2 鍋に1のりんごと砂糖、水を入れ、弱火で15～20分程、汁がなくなるまで煮詰める。



ワンポイント

潮風と太陽を浴びた米崎りんごをおいしく味わえます。アップルパイ等のりんごを使ったスイーツにそのまま使用できます。