

リンゴのキャラメル煮

**調理時間**

35分（冷やす時間を除く）

カロリー

176kcal

材料

(4人分)

リンゴ	1個
バター	10g
グラニュー糖	40g
生クリーム	50ml
好みのナッツ（ピスタチオ・アーモンドなど）	20g
ミントの葉	4枝

作り方

- 1 リンゴは皮をむき8等分のくし型切りにする。
- 2 ココットダッチオーブンにバターを塗り、リンゴを並べ、グラニュー糖と生クリーム入れ蓋をして、グリルに入れる。
- 3 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを20分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で5分余熱する。冷めたら冷蔵庫で冷やす。
- 4 器に盛り、好みのナッツを散らし、ミントの葉を添える。