

オレンジのキャラメル煮

**調理時間**

約50分

カロリー

179kcal

材料

(6人分)

オレンジ	3個
グラニュー糖	150g
バター	20g
コアントロー	適宜

作り方

- 1 オレンジは7、8mmの輪切りにする。
- 2 ダッチオーブンにスライスしたオレンジを敷き詰め、次にグラニュー糖をふりかけ、さらにオレンジを並べ、グラニュー糖をふりかけ、これを繰り返す。
- 3 (2)にバターを入れ、蓋をしてグリルに入れる。
- 4 オーブンモードを選択し、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20分余熱する。好みにコアントローを加える。

オレンジのさわやかな香りと苦みが同時に楽しめる、大人のスイーツです。