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。好みで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。