

ベリーのコन्フィチュール

**調理時間**

30分

カロリー

617kcal

材料

(8人分)

苺	1パック
ブルーベリー（冷凍）	200g
砂糖	120g
レモン汁	大さじ1
梅酒	大さじ1

作り方

- 1 苺は洗ってヘタを取る。材料をすべてココットダッチオーブンに入れ、蓋をしてグリルに入れる。
- 2 「ココットダッチオーブン」モードのタイマー設定で10分加熱し、一度取り出してゴムベラなどでいちごを潰す。
- 3 再度蓋をして、「ココットダッチオーブン」モードのタイマー設定で10分加熱し、消火後、そのままグリルの中で5分余熱する。
- 4 熱いうちに煮沸消毒した保存ビンに入れる。冷蔵未開封で1か月ほど保存可能。

お好きなベリーと砂糖レモン汁を入れて加熱するだけ。フレッシュなジャムです。