



## つくる くにたち野菜レシピ

### ナシ(秀玉)の2色のコンポート



[SHOP] ルミエールドウソレイユ  
»[お店の詳細データを見る](#)

[種別] フレンチ

- 材料
- 「白いナシ」
- 白ワイン 200ml
- 水 1ℓ
- 砂糖 800g
- レモン 1個
- シナモン 2本
- 粒コショウ(白黒ピンク)少々
- バニラビーンズ 1本(バニラエッセンスでも可)
- 「赤いナシ」
- 赤ワイン 500ml
- 水 500ml
- 砂糖 800g
- カシスピューレ 100g
- レモン 1個
- シナモン 2本
- オレンジ 1/2個
- 粒コショウ(白黒ピンク)少々
- バニラビーンズ 1本

- 1.コンポート液を作る 鍋に材料 全てを入れて沸かす。(レモン、オレンジは輪切りに) 沸いたらアクを取り除く。
- 2.ナシの皮を剥く 1/2か1/4にカットして、芯を抜く。
- 3.火入れ ナシを鍋に入れて、再び沸かして、アクを取り除く。

鍋ごと冷まして、冷ましたら別の容器に移して、1~2日 冷蔵庫で寝かして完成。

あまり火を入れすぎないことと、十分に寝かせること。  
※火を入れ過ぎてしまうと、フルーツの食感がなくなってしまうので注意！(オーナーシェフ 武田均)



## くにたちあぐりッポ

Kunitachi Agrippa

Kunitachi Tokyo  
あぐりッポ写真館  
僕のある風景



足がモコモコ

- トップページ
- 特集 - 「そうだ、谷保に行こう」
- くにたち野菜とは
- くにたち野菜図鑑
- 農家プロフィール
- イベント情報
- 買う - 直売所マップ
- 食べる - くにたちグルメガイド
- つくる - くにたち野菜レシピ
- 育てる - 市民農園情報
- スタッフブログ
- ト国立日誌 (スタッフブログ)
- くにたち農業の今
- 農業関係リンク
- 農業推進事業及びこのサイトについて