

## 深雪なすのコンポート

### 【材料】

- ・深雪なす……………2個
- ・水……………200ml
- ・グラニュー糖……………20g
- ・レモン(厚さ3mmの輪切り)…2枚
- ・ミントの葉(あれば)



### 【作り方】

- ①なすのヘタとガクを取り、ピーラーで皮をむき、縦半分に切込みを浅く入れる。
- ②鍋に水、グラニュー糖、なす、レモンの順で入れる。
- ③②を火にかけ、沸騰したら落とし蓋をして中火で10分くらい煮る。なすが柔らかくなったら火を止め、粗熱を取る。
- ④③を冷蔵庫で3時間以上冷やし、器に盛りつけ、ミントの葉を飾る。