

柿 の 蜜 煮

材料（ 4 人分）

柿 3 個、グラニュー糖 6 5 g、水 5 0 cc



作り方

- 1 柿は皮をむき、半個は細かく刻む、残りは拍子切りにする。
- 2 水とグラニュー糖を鍋に入れて火にかけ、完全に溶かす。あら熱を取って細かく刻んだ柿と一緒にミキサーにかけ裏ごしし、冷蔵庫で冷やす
- 3 拍子切りにした柿を器に盛り、2 をかける。

ひとくちメモ

秋の和食のデザートとして。