

～みんな大好き!パンケーキ祭り～より  
パンケーキのフルーツソース

番組オリジナル



秋のフルーツをふんだんに使ったパンケーキソースです。

材料 ～ パンケーキ8枚分(4人分) ～

ぶどう (種なし)	20粒
キウイ	1個
梨	1/2個
ハチミツ	適量
マスカルポーネチーズ	適量

作り方

Prepare  
準備

■果物の皮をそれぞれむいておく。

## Step 1 ステップ 1

ぶどうは、半分に切る。キウイと梨は、1cmの厚さのいちょう切りにする。



## Step 2 ステップ 2

ステップ1を器に入れ、ハチミツをヒタヒタに注ぎ、10分ほど置く。



## Step 3 ステップ 3

パンケーキを器に盛り、ステップ2をかけ、マスカルポーネチーズを添える。



## 食べごろと保存方法

作りたてを食べるのもおいしいですが、しばらく置いておき、ハチミツがなじんでから食べるのもおいしいです。保存期間は約5日です。