



【梨のコンフィチュールソーダ】



山中ユミ子 (やまなか・ゆみこ) さん

材料

< 梨のコンフィチュール > ~ 400g 分

梨	2コ (640g)
グラニュー糖	75g
レモン汁	25ml

< 梨のコンフィチュールソーダ > ~ 1人分

梨のコンフィチュール	大さじ2
炭酸水	150ml
氷	適量
へべす (スライス)	適量

手順

< 梨のコンフィチュール >

- (1) 梨は4等分にして皮をむき、芯をとる。5mmの角切りにする。
- (2) 鍋に切った梨を入れ、グラニュー糖をまぶして1時間おく。
- (3) 水分が出て、ひたひたになったら中火にかける。沸騰したら弱火にする。
梨が透明になってきたら、レモン汁を加え1~2分煮詰める。
火を止めて、8時間以上ねかせる。
- (4) (3)の果肉を取り出し、果汁のみを中火で煮詰めていく。
果汁の量が半分になったら、果肉を加えてひと煮立ちさせる。
火を止めて、粗熱をとったら梨のコンフィチュールの完成。

< 梨のコンフィチュールソーダ >

- (1) へべすを輪切りにする。
- (2) グラスに氷、炭酸水、梨のコンフィチュールを入れて混ぜ合わせる。
- (3) へべすをトッピングしたら完成。