

いちじくのコンポート

**調理時間**

40分（冷やす時間は除く）

カロリー

370kcal

材料

(4人分)

いちじく	4個
白ワイン	400ml
水	400ml
砂糖	250 g
レモン汁	大さじ1

作り方

- 1 いちじくは洗ってさっと茹で、水にとり薄皮を剥ぐ。
- 2 ココットダッチオーブンに(1)、白ワイン、水、砂糖、レモン汁を入れ、蓋をしてグリルに入れる。
- 3 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを12分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で10分余熱する。
- 4 ココットダッチオーブンから汁ごと取り出し、粗熱を取ったら冷蔵庫に入れて冷やす。