リンゴのキャラメル煮



調理時間　35分（冷やす時間を除く）
カロリー　176kcal

材料　(4人分)

リンゴ	1個
バター	10ｇ
グラニュー糖	40ｇ
生クリーム	50ml
お好みのナッツ（ピスタチオ・アーモンドなど）	20ｇ
ミントの葉	4枝

作り方

1. リンゴは皮をむき8等分のくし型切りにする。
2. ココットダッチオーブンにバターを塗り、リンゴを並べ、グラニュー糖と生クリーム入れ蓋をして、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20分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で5分余熱する。冷めたら冷蔵庫で冷やす。
4. 器に盛り、お好みのナッツを散らし、ミントの葉を添える。