

いちごのプリザーブ



調理時間

40分（冷やす時間は除く）

カロリー

320kcal(ヨーグルト含む)

材料

(4人分)

いちご	600 g
レモン	1/2個
グラニュー糖	150 g
ミントの葉	適宜
ヨーグルト	好みで（1人200ml）

作り方

- 1 いちごはへたを取り、レモンは皮を剥き、1cm厚の輪切りにする。
- 2 ココットダッチオーブンに(1)とグラニュー糖を入れ、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20分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で15分余熱する。
- 4 ココットダッチオーブンから取り出し、冷めたら冷蔵庫で冷やす。
- 5 好みでミントの葉をのせ、ヨーグルトなどに添える。