# ベリーのコンフィチュール



| | |
|---|---|
| 調理時間 | 30分 |
| カロリー | 617kcal |

| 材料 | (8人分) |
|---|---|
| 苺 | 1パック |
| ブルーベリー（冷凍） | 200g |
| 砂糖 | 120g |
| レモン汁 | 大さじ1 |
| 梅酒 | 大さじ1 |

## 作り方

1. 苺は洗ってヘタを取る。材料をすべてココットダッチオーブンに入れ、蓋をしてグリルに入れる。
2. 「ココットダッチオーブン」モードのタイマー設定で10分加熱し、一度取り出してゴムベラなどでいちごを潰す。
3. 再度蓋をして、「ココットダッチオーブン」モードのタイマー設定で10分加熱し、消火後、そのままグリルの中で5分余熱する。
4. 熱いうちに煮沸消毒した保存ビンに入れる。冷蔵未開封で1か月ほど保存可能。

お好きなベリーと砂糖レモン汁を入れて加熱するだけ。フレッシュなジャムです。