



=Coo's Recipes File No.009=

<<<< オレンジとプラムのコンポート >>>>

アウトドアでたまには冷たいデザートでも。

材料(5～6人分):

・オレンジ: 6コ

・プラム: 2コ

・水: 400cc

・砂糖: 250g

・オレンジのリキュール: 大さじ3

作り方>

- 1) 砂糖、水を煮立てて冷やし、シロップを作り、リキュールを加えて混ぜる。
- 2) オレンジは実をとり、プラムはきれいに水洗いしておく。
- 3) をロッヘルに入れ、1)で作ったシロップを注ぎ入れて、時々ひっくり返しながらか 1時間以上冷やす。クーラーボックスの中で冷やすといいですね。

オレンジの代用として、みかんや夏みかんも合います。プラムは乾燥のものもかまいません。