

#いたキャンふくしま2022もも

No. 10

投稿者

@rentarou0318 様

桃とバジルのコンポート



福島県の黄金桃を使って簡単にワインに合うスイーツを作りました。

桃とバジルのコンポートです。

ネットでみつけたときにバジルがミント的な爽やかな風味になるのかなあと興味をそそられて作ったのが最初です。

難しいお菓子とかお料理はできないので

ひと手間で簡単にとというのが理想。

こちらはまさにその理想にかないました。

桃をカットしてレモン汁につけておいて

その間にお砂糖とお水をお鍋にかけて

シロップをつくる。

お砂糖がとけたら冷めるまでおいておく。

冷めたシロップにラム酒を加えると

ありましたが子供のおやつにもなるので

ラム酒は加えず、今回はオーキッドのシロップを加えました。

レモン汁につけた桃をミックスしたシロップに浸して40分くらい冷蔵庫へ。

食べるときにバジルの葉を加えて完成。

マジでこれ美味しいです。

なんとも不思議なんですがさっぱりして
口直しとかにもなるとおもいます。

私の住んでる地域は山梨が近いこともあり、あまり福島県の桃がこないの
でやっと会えた!!と歓喜。

8月は久しぶりに地元に帰るので

道の駅行ったら福島県の桃ありそうだなあと密かに目的の一つになってます。