



綾東こども園

## 桃 ~もも~



### 美味しい桃の見分け方

1. ふっくらと綺麗な丸みをしている
2. 全体的に紅く色づいている物、また皮の色が濃いほうが甘味があり、色の濃い部分に白い点々があれば良い
3. 果皮全体に産毛があり、香りの強い物

## 桃のコンフォート

材料二個分

桃 2個

シロップ

水 200g グラニュー糖 75g 白ワイン（水でも可）15g

レモン汁 15g



作り方

1. 水で優しく洗い桃のお尻の割れ目にナイフを入れ種に当てながら1周、切れ込みを入れます
2. 桃を両手で包み、ひねり、半分にします
3. 種をつまんでひねって外します
4. シロップ材料のワインまでを鍋に入れ、火にかけて砂糖を溶かします
5. 沸騰したらレモン汁を加え、桃の皮を下にして入れます
6. 再沸騰したら弱火にして8分程度煮ます。（途中ひっくり返して下さい）火から下ろしそのまま冷やします
7. 冷めたら皮を剥ぎ容器に桃とシロップを入れ冷蔵庫で冷やして完成

