

# 果物まるごと使い切り!

りんご



煮ても焼いてもおいしい紅玉りんご。  
今回は皮も利用しました。

最終



産直

1101 長野県 サンくらふとの会

わけあり紅玉りんご  
(規格外または小玉)

約2.5kg箱(8~14玉)

パイ、ジャム、焼きりんご等の  
料理用におすすめ。小玉、サビ  
果、変形、キズあり、ツル割れ  
等の規格外品。

もれなく  
30  
ポイント

小玉、サビ果、変形、キズあり、ツル割れなどの規格外品です。

軟化しやすいので、冷蔵庫で保管の上早めにご利用ください。

本体 **980**円  
(税込 1,058円)

## りんごのかんたんタタン



材料(4個分)

- 1101 産直 わけあり紅玉りんご・・・中2玉
- 1086 食パン(6枚切)・・・4枚
- バター・・・40g
- グラニュー糖・・・50g

作り方

- 食パンにプリン型の口を押し付けて丸く4枚切り抜き、トースターでこんがり焼く。
- りんごは皮をむき、芯を取って16等分のくし形切りにし、バターを溶かしたフライパンできつね色になるまで炒める。グラニュー糖を加えて炒め、カラメル色になったら水大さじ3を加えてひと煮する。
- プリン型にバター(分量外)を薄くぬり、②を熱いうちに入れて①をかぶせる。同様にして4個作り、冷蔵庫で冷やし固める。プリン型を湯に浸けて少し温め、型から取り出す。

## りんごの皮のアップルティー



### 作り方(2杯分)

良く洗ってむいたりんごの皮1個分と、ヘタを除いた芯、ティーバッグ2個をティーポットに入れ、熱湯400mlを注いで3分くらい蒸らした後、カップに注ぐ。好みで蜂蜜を加えても良い。

