

ONE KYUSHU

ミュージアム

台湾パイナップルフェア

パイナップルソース

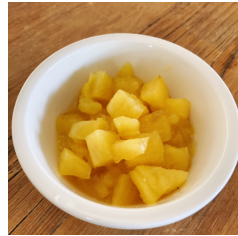


パイナップルソース



完成イメージ

| | |
|------------------|------|
| 台湾パイナップル(1cmカット) | 100g |
| グラニュー糖 | 10g |
| レモン汁 | 5g |



作り方

1. パイナップルの皮を取り除き、芯ごと1cmずつカットする。
2. 鍋にカットしたパイナップルとグラニュー糖を加え、中火で25分煮詰める。
(焦げないように火加減を調整する)
3. 煮詰まったら火を止め、最後にレモン汁を加えて粗熱を取り冷ます。



レシピ紹介者



九州パンケーキ
村岡 浩司