

2015 January

Now  
U  
know

Vol.098  
2015年1月1日発行

1

S	M	T	W	T	F	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

## おいしいという名のガスコンロ。

ガス  
コンロ

リンナイ  
DELICIA デリシア  
お手入れと調理が  
驚きの進化

ピュアステンレス製で洗練されたフォルムに、見やすいLEDライトアップパネル。そしてドイツショット社製のガラスストップを備えたリンナイ「DELICIA(デリシア)」。

お手入れ性と調理性が進化し、使いやすさは格段にアップしました。ガラスストップは独自のヒートオフ構造により、バーナー周りの熱を分散・放熱させて表面温度の上昇を抑えます。煮こぼれや油はねなどの汚れが焦げつきにくく、簡単なお手入れだけでキレイを保ちます。また、グリル庫内の後方に搭載した専用バーナーで、焼き魚などの調理時に発生した煙やニオイを焼き切ります。排気口

から出る煙・ニオイを最大限カット。リビングと一体になったキッチンでも、優れた脱煙・脱臭効果を発揮します。

バーナーキャップは錆や汚れに強いピュアステンレスで耐久性があり、美しさを持続。ごとくやバーナーリングなどを小径化し、お手入れがしやすくなりました。

“新グリル発想”として、オプションの「ココットタッチオープン」を使うと、直火のおいしさがより伝わり、おもてなし料理も手間なくおいしく仕上がります。



多賀正子の  
今月のごちそうさま  
レシピ第98回



## “真っ赤な りんごの コンポート”

コンポートというと、白ワインで煮る事が多いのですが…今回はあえてクリスマス向けに赤ワインでしっかり赤い色を入れて煮てみました。市販のカステラやロールケーキに生クリームやアイスクリームを添えたら…ちょっと大人の渋みの効いたお洒落なデザートの出来上がりです。グラスに入れても可愛いですね!飾りにアラザンやミントを添えたりキウイやいちご等を添えたりと、自由にアレンジして更にクリスマスの雰囲気盛り上げて下さい。コンポートは、冷蔵なら10日間、冷凍なら1ヶ月は充分保存出来ます。



### 材料 (6人分)

- りんご(種類は問いません)…大きさに合わせて2~3個
  - グラニュー糖…80g(りんごの大きさと味に寄って加減します)
  - レモンの輪切り(皮付き)…1個分
  - 赤ワイン(安い物でOK)…りんごがヒタヒタに浸かるぐらい
- A
- シナモン……………1本
  - クローブ……………5粒
  - スターアニス…2つ

★お好みで添えるとうよく合うもの  
カステラ/ロールケーキ/アイスクリーム/生クリーム  
メープルシロップ/はちみつ/アラザン/チョコレート菓子  
ミント/いちご/キウイ等々

### 作り方

- ① りんごは皮を剥いて大きさに応じて8~12等分の串切りにする。
- ② りんごを鍋底に重ならない様に並べ、グラニュー糖と輪切りにしたレモンとAを加えりんごがヒタヒタになる程度に赤ワインを注ぎ、水を完全に被るまで足す。
- ③ 鍋に火を付けて沸騰させ、弱火にして好みの硬さまで煮る。
- ④ 火を止めてそのまま冷まし、冷やしていただく。

☆ お好みでカステラやアイスクリーム等を添えて召し上がって下さい。  
出来上がったコンポートを食べ終わった後の液体にはソーダ水等を加えてドリンクにしてみてくださいと美味しいです。紅茶に垂らしたりしても良く合いますよ。