

# 林檎のスパイシーソテー



## 【材料】

・りんご	1個	・ラム酒	大さじ1
・バター	20g	・S & Bオールスパイス(パウダー)	小さじ1/2
・三温糖	大さじ2	・バニラアイスクリーム	適量

## 【作り方】

- ① りんごは皮をむき、12等分のくし切りにし、芯を取り除きます。
- ② フライパンにバターを溶かし、りんごを加えて両面焼きます。  
しんなりしたら、三温糖をふり入れ、焼き付けます。
- ③ ラム酒を加え、アルコールを飛ばし、仕上げにオールスパイスをふって全体になじませます。
- ④ 器に盛りつけ、お好みでバニラアイスクリームを添えます。

## \* メモ \*

オールスパイスはクローブ、ナツメグ、シナモンの香りをあわせたような風味です。  
幅広く料理やお菓子作りに使え、キッチンに常備しておく、大変重宝するスパイス。  
オールスパイスが手に入らない場合はシナモン、クローブなどでも。  
香ばしいバターの香りとりんごの優しい香り、砂糖の甘い香りに  
オールスパイスをプラスすれば、奥深い味へと導いてくれます。

ほっと一息、やすらぐデザートの一品です。