

高火力なガスの炎だからこそ、風味が楽しいフランベを満喫。

## フルーツミックスのフランベ・バルサミコソースバニラ添え

ガス火  
ならではの  
フランベ



### 材料 (4人分)

冷凍フルーツ . . . . . 250g  
(木苺、苺、パイナップル、など)  
バター . . . . . 30g  
ラム酒 . . . . . 30cc  
砂糖 . . . . . 大さじ3  
バルサミコ酢 . . . . . 小さじ4  
バニラアイス(市販品) . . . . . 適量

### フランベとは

調理の最後にブランデーでラム酒などのアルコール度の高いお酒をふりかけ、火をつけてアルコール分を燃やす調理法です。

### お子様と一緒になら…

フランベしなくても、弱火で煮詰めると、アルコール分はとびます。



### 1 バルサミコソースをつくります

ボールにバルサミコ酢と砂糖を加え溶かしておきます。

### 2 バルサミコソースを加熱します

フライパンにバターを敷き、冷凍フルーツを入れ、1を加え加熱し、からめます。



### 3 フランベします

仕上げに、コンロを強火にし、ラム酒を加え、フランベします。バニラアイスを用意し、器に盛りつけ、バルサミコソースをかければ出来上がりです。