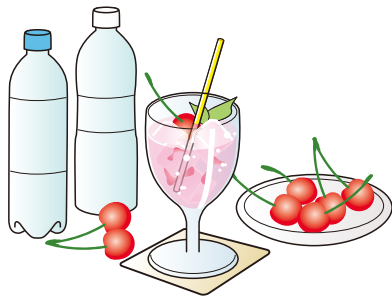


美味し♪
レシピ

水や炭酸割りで「さくらんぼ」ジュース

初夏が旬の「さくらんぼ」。そのまま食べるのはもちろん、コンポートやジャムにしても美味しいですね。今回は水や炭酸でお好みの濃さに割って飲める、さくらんぼジュースの素を作ります。



★ 手順 ★

材料(目安)

- さくらんぼ…200g
※ヘタと種は取っておきます。飾り用にいくつか、そのまま残しておきましょう。
- 砂糖…40～50g ● 水…15～20ml
※ここで用意する水はジュースの素作り用です。

作り方

1. 材料を鍋に入れて弱火で沸騰させます。こげないように混ぜながら果肉をつぶし、2～3分煮たら火を止めて冷まします。
2. グラスに「1.」を適量入れ、水や炭酸・氷などで好みの濃さにします。取っておいたさくらんぼを添えたら出来上がり。
※果肉もそのまま飲んで楽しめます。