

ちりめん赤しそを使った 赤しそシロップ

<< おいしく、美しい万能シロップ !! >>



----- 材料（赤しそシロップ約 500 ml分） -----

ちりめん赤しその葉	200 g
クエン酸	10 g
グラニュー糖	400 g
水	300 ml

----- 作り方 -----

- ① 赤しその葉は洗って鍋に入れる。全体にクエン酸をまぶし、しんなりするまでもむ。次に、グラニュー糖をまぶし、なじむまで10分ほどおく。
- ② 水を加えて火にかけ、沸騰したらアクをすくい、弱火に落とす。10分～12分間、少しとろみがつくまで煮詰め、そのまま冷ます。
- ③ ザルに空けて漉し、赤しその葉も絞り、シロップを取る。消毒した瓶に入れ、冷蔵庫で保存する。冷蔵庫で1年間保存可能。

----- 楽しみ方 -----

- * 飲用の場合は、5倍希釈で美味しく召し上がれます。
- * ヨーグルトやアイスクリーム等、乳製品と相性抜群です。
- * 絞った赤しその葉をほぐしてグラニュー糖をまぶし、半日ほど乾燥させると「赤しそのグラッセ」が出来ます。

※POINT

クエン酸は、薬局で購入できます。
一般店舗で購入の場合は、必ず
「食品添加物」表記を確認ください。

