



レモネード



「Maisy Makes Lemonade」
作・絵：Lucy Cousins
出版社：Candlewick

黄金色のレモンシロップができたなら、暑い日は炭酸水で割ってレモンスカッシュに。寒い日はお湯で割ってホットレモネードにして飲んでみてください。ビタミンCたっぷり、やさしい酸味で疲れがふっとびます。皮は甘く煮てレモンピールにして保存しておくとお菓子に使えます。



レシピ考案者
ミッカスタッフ AKEMI

とっても暑い日。
メイシーはじぶんのレモネードをゾウのエディにおすそ分け。
あらら...
エディったらぜんぶ飲んじゃった!



※レモンの選びかた
手に持ったときにずっしりと重みを感じ皮にハリや弾力を感じるものが新鮮です

ざいりょう



2~3人分 ※容量2リットルの保存瓶を使用する場合

- レモン 8個 (果肉約 420g)
>皮ごと使う場合でも安心のようにノーワックスの国産レモンをおすすめします
- きび砂糖 280g (レモン果肉と同じ重さの 2/3 量)
- ハチミツ 140g (レモン果肉と同じ重さの 1/3 量)
>コクのある甘味を出すためにハチミツを入れてあります。
ぜんぶ砂糖でも構いません

調理時間 30分 / 費用 500円以下

つくりかた

●準備するもの

密封瓶

瓶はきれいに洗ってアルコールで消毒してください。
耐熱ガラス製のものでしたら煮沸消毒してください。

●作り方

- ①レモンの皮をむき、2~3mm厚さにスライスし、種をとりおいておく
- ②消毒した瓶に下から順番にレモンの 1/3 量、砂糖 1/3 量、ハチミツ 1/3 量の順番で重ねていき、これを 3 回繰り返す
- ③ふたをしてそのまま置いておく
- ④1 時間後、レモンから水分が出てくるので瓶を軽く振って混ぜ、そのまま一晩、室温に置いておく
- ⑤翌朝にはすっかり水分が出てきて、レモンがすべてシロップに浸かるほどになります!
このあとの保存は冷蔵庫でします。

