

ジンジャール Lシロ



Ginger Ale

by MIHO chan & IKUKO san

材料

- ・ショウガ 200g
- ・粗糖 400g
- ・水 400g
- ・レモングラス 1/2本
- ・赤唐辛子 1コ

レモングラス、赤唐辛子は
お好みで。

- ・炭酸水 適量



ショウガ液の作り方

- ① ショウガは薄く皮をむき、みじん切りにする
- ② 鍋に粗糖と水を入れて火にかけて、10分煮る
- ③ みじん切りにしたショウガとレモングラス、赤唐辛子を加えさらに15分煮る
- ④ 途中でアクを取る
- ⑤ 漉す

☆ ショウガ液 45cc に対して
炭酸水 200cc の割合で
うめてください。
(お好みで調節してください)

☆ ショウガ液は
冷蔵庫で
3~4日は
保存できます。

☆ 漉したショウガは
煮物やクッキーに
使ってください。

公益財団法人
名古屋YWCA
新聞委員会
2017