

さっぱり
おいしい

新生姜

ジュース

佃煮

をつくろう!!

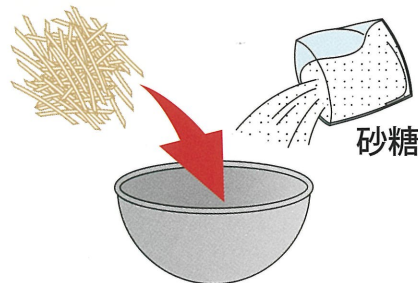
新生姜ジュース

1



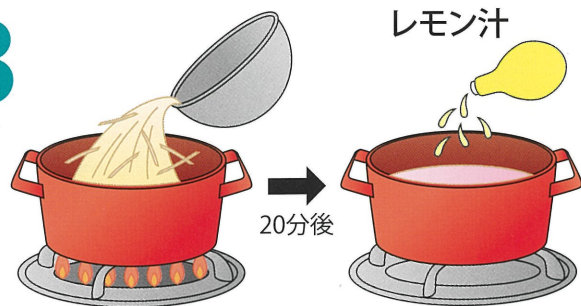
新生姜を洗い、
汚れている部分は取り除き
千切りにします。

2



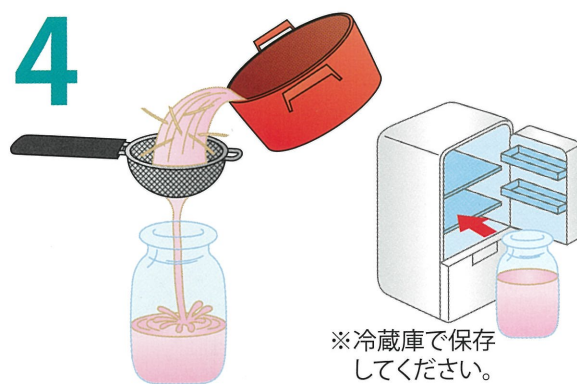
新生姜、砂糖の順にボールへ入れ、
しっかり混ぜ合わせ、1時間以上置くと、
たっぷり新生姜のエキ스가出てきます。

3



鍋に移し替え、中火にかけ煮立ったら弱火にし、
アクをとりながら20分程度煮詰めます。
火を消して、レモン汁を加えて全体に混ぜると
美しいピンク色になります。

4

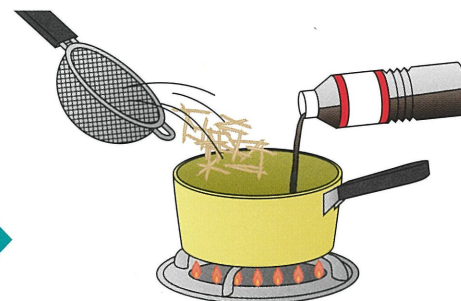


常温になるまで冷ました後、液体をこして
容器に入れて完成です。
新生姜エキスを炭酸水、炭酸水+焼酎、氷水やお湯を
1:4の割合で割ってお飲みください。

分量のめやす

新生姜	500g
砂糖(白砂糖)	500g
レモン汁	約1個分(約30cc)

佃煮



残った新生姜を鍋に移し、
醤油50ccを加え、水分が
なくなるまで弱火で煮詰めます。
※ちりめんじゃこを加えて煮ても美味しいです。

ココ・カラ。和歌山



JAわかやま

JA和歌山県農

その他の和歌山県産レシピは、

ココ・カラ。和歌山

検索