



材料

いちごシロップ

- ・ いちご(熟して赤いもの): 350g
- ・ グラニュー糖: 70g
- ・ レモン果汁: 7ml

いちご牛乳

- ・ いちごシロップ: 50ml
- ・ 牛乳: 100ml

作り方

仕上がりの分量

1. 4杯分

いちごシロップをつくる

1. いちごのへたをとる。
2. ボウルにいちごと砂糖を入れ混ぜ、ラップをして電子レンジ(600W)で5分温める。※容器の中が高温になっていますので、やけどに注意しながらはがしてください。
3. 熱いうちにザルでこし、いちごの実とシロップを分ける。
4. シロップを氷水で冷やし、レモン果汁を加える。※レモン果汁は酸味を補い、色止めするため。
5. グラスにシロップと牛乳を注ぎ混ぜる。

食べごろと保存方法

1. 当日中にお召し上がりください。

監修

- ・ 大島 美聡(辻調理師専門学校)