

赤しそ汁

〈材料〉 原液 2ℓPET1本分

- 赤しそ 500g
- 石砂糖 1kg
- 酢 50cc
- フエン酸 大さじ2
- 水 2ℓ

〈つくり方〉

- 1) 赤しそは水でよく洗っておいて、水気を絞っておく。鍋に水をふっとうさせ、赤しそを入れる。始めは赤い色ですが、直ぐに茶色になります。
- 2) 煮えたら中火で15分煮てから、ガーゼやザルで濾します。
(この段階では黒い赤紫色をしています)

4~5倍
希釈で
のめる!!
・サイダーでも
おいしい!!

- 3) ②で濾した赤しその抽出液を鍋に入れて、そこに石砂糖と酢を入れる。
(酢を入れると、鮮やかなルビー色に変化します!!)
- 4) 中火で20分煮る。
冷めたらフエン酸を入れて出来上がり!!
(PETに入れて冷蔵保存を!!)

フエン酸は熱によわいのので、さめてから!!
青しそやレモンを^{プラス}すると、さわやかな味わい!!