

カンタンおいしい!

レモン酢 レシピ



材料

レモン 2 個(約 200g)、氷砂糖 200g、酢 200ml (レモン:砂糖:酢=1:1:1)

※酢はお好みのものを。りんご酢を使うとより一層おいしくできあがります。

作り方

- ①レモンの皮を塩(分量外)で擦り洗う。水分をよく拭き取る。
- ②レモンは上下のヘタ部分を切り落とし、5mm 幅の輪切りにする。
- ③よく洗った容器を熱湯で消毒し、十分に乾燥させる。
- ④容器にレモン、氷砂糖、酢をこの順番で入れる。
- ⑤冷暗所(常温)に置いて 1 日 1 回振る。2 週間程で氷砂糖が溶けたら完成。

※完成後は冷蔵庫で保管してください。

レモン酢調理例

- ・水、炭酸水、お湯などで割ってドリンクに。
- ・甘酢代わりにドレッシングやマリネ液として。
- ・レモンをきざんでヨーグルトにトッピング。

