



🍊 オレンジサングリア

🍊 材料(4杯分)

- ・オレンジ 4個
- ・いちご 6~8粒
- ・冷凍ベリー 大さじ4
- ・りんご 1/8個
- ・はちみつ 大さじ1
- ・赤ワイン 400cc
- ・ミントの葉 数枚

🍊 作り方

1. いちごとりんごを小さめにカットする。
2. 冷凍ベリーと1でカットしたいちご・りんごを、煮沸消毒した蓋つきのガラス瓶に入れる。
3. 2の瓶に、はちみつと赤ワインを加えて、冷蔵庫で1日寝かせる。
4. 3をグラスにそそぐ。
5. オレンジの芯をくりぬきながら、下まで貫通させる。
6. 4のグラスをカジユッタの下に置き、オレンジをカジユッタでしぼりながらグラスにオレンジ果汁をそそぐ。
7. 軽くステアし、ミントの葉をかざる。



果汁搾り機 カジュッタ

CAJYUTTA

