

簡単 レシピ倶楽部

Recipe club

CampusSquare



レンジで作る！生姜レモネードシロップ

材料(作りやすい分量)

※材料の分量は目安です。お好みで調整してください。

- ・しょうが 100g
- ・レモン 1つ
- ・砂糖 100g
- ・水 50cc

材料協力

鮮々館オオクボ
・しょうが、レモン



用意する材料はこちら

作り方

※材料の分量は目安です。お好みで調整してください。

1. 皮をスプーンでこそげ取ったしょうがを薄くスライスする
2. 耐熱容器に①を入れて、砂糖をまぶして30分置く

砂糖が溶けて水分が上がってきたら、
3. 水を加えてふんわりとラップをかけて電子レンジ(600W)で8~10分加熱する
4. レモンを絞って入れたら完成！
水やお湯で3~4倍に薄めてお飲みください

※余ったら、ビンに入れて冷蔵庫で1週間保存可能です



監修 雨松明子さん

管理栄養士。保育園栄養士として勤務。離乳食や幼児食などの講座を開催。妊娠中に手ごねパンの楽しさに目覚め、独学で製パンを勉強。ベーカリーレインツリーという屋号で、イベント出店や手ごねパン教室を手掛けている。現在、学園都市カルチャーセンターにて「パンと焼き菓子」教室を毎月第2月曜日に開催中です。

webサイトも
チェック!



作り方動画やレシピをダウンロード出来ます。