

スイカとルーージュシロップ (4人分)

分量

◆シロップ◆

グラニュー糖 26g
水 13cc
オレンジの皮 適量
スイカ 120g(ペースト状)

◆トッピング◆

スイカ 160g (ダイスカット)
アロエ果肉 適量
キウイ 適量
(食べやすいサイズにカット)



作り方

A. シロップ

- ①鍋に、分量のグラニュー糖、水、みかん皮を入れ、弱火で煮る。
- ②グラニュー糖が溶けて、ミカンの香りがしてきたら、火からおろして冷ます。
- ③スイカをペースト状に潰し、②に加える

B. 盛り付け

- ①器にトッピング用のスイカとアロエを入れる
- ②Aのシロップを流し入れる
- ③最後にカットキウイを添えたら出来上がり



「担当調理師の古川さんより
“ワンポイントアドバイス”

キウイの飾りつけは、シロップを入れ過ぎると、沈んでしまうので、スイカが少し顔を出すくらいがちょうど良いです。