

## いちごのシロップ漬け

いちごは傷みやすいので、食べ切れなかったらシロップ漬けに。お買い得いちごで沢山作ってプレゼントにも。

2パック分（そのまま食べるなら6～8人分）

食材調味料名	概量	g
いちご	2パック	500
白ワイン	1/2カップ	100
砂糖	大さじ5と1/2	50
水	2カップ	400

### 作り方①1週間以上持たせたいとき

①いちごは洗ってヘタをとり、大きければ半分に切る。

②白ワインを沸騰させてアルコールを飛ばし、砂糖と水、いちごを加える。

③沸騰したら火を止め、冷めてから冷蔵庫で冷やす。

\*いちご、ワイン、砂糖、水を耐熱容器に入れ、ラップをしてレンジ強で2～3分加熱してもよい。

\*煮汁は炭酸水とレモンを入れて飲むとおいしい。

\*冷凍保存できる。

### 作り方③、4日で食べ切る場合。こちらのほうがフレッシュ感が味わえる。

①いちごは洗ってヘタをとり、大きければ半分に切る。

②白ワインを沸騰させてアルコールを飛ばし、砂糖と水を入れて再沸騰したら冷ます。

③いちごを加えて冷蔵庫で冷やす。

### アレンジ

・白ワインは、日本酒や赤ワインでも。入れなくてもOK。

・砂糖の量は好みで調節してください。

・レモン汁やオレンジジュースをシロップに加えてもおいしい。



・左が作り方①の加熱したもの。右は作り方②のフレッシュないちごをシロップにつけただけのもの。



・パフェに



・アイスに添えて



・加熱したほうは、シロップに色が出るので炭酸で割ってドリンクに