

🍷 芳賀地域のいちごを使用したレシピ④ 🍷

いい芳賀いちご夢街道協議会

メニュー名	いちごホットワイン	
メニューの特徴	フルーツの甘さとスパイスが効いて身体の芯まで温まるホットワイン 大人向けのおしゃれなアルコールドリンク	
材料	いちご(とちあいか) 100g(中粒8粒程度) りんご 20g オレンジ 15g 赤ワイン 200ml 砂糖 大さじ2 シナモンスティック 1本 クローブ 3個	
作り方	(1) いちごのヘタを取り、5mm角程度に切る。 (2) りんご、オレンジは皮をむき、5mm角程度に切る。 (3) クローブは、だしパックに入れる。 (出来上がったら取り除くのだが、その際に取り出しやすくするため) (4) 鍋に赤ワインと全ての材料を入れ、弱火で加熱。 (5) 沸騰直前、鍋のまわりがふつふつしてきたら火を止めて、シナモンスティックとクローブを取り除く。 (6) 耐熱グラスに注いで、完成。	
その他 (調理のポイント等)	・赤ワインは温めてしまうので、どんなワインでもOK。 ・いちごの甘さをしっかり出したいので、今回はとちあいかを使用したけど、どの品種でも美味しく出来ると思われる。 ・煮込むとアルコールが飛んでしまうので、沸騰直前で止める。 ・温め直す場合も沸騰させないように注意。 ・フルーツをすくって食べるため、スプーンも必要。 ・砂糖を加え、サングリアのホット版のようにした。味の輪郭を際立たせるために、オレンジも加えた。	