

🍷 芳賀地域のいちごを使用したレシピ⑤ 🍷

いい芳賀いちご夢街道協議会

メニュー名	いちごノンアルコールホット ワイン	
メニューの特徴	ちょっと大人を意識したドリンク。果実はくずして召し上がれ！ ノンアルコールだから、クルマを運転する方も OK！ おしゃれな、レストランや、クリスマスパーティなど、様々なシチュエーションでお楽しみください！	
材料 （約 30 個分）	砂糖漬けのいちご（冷凍）※砂糖 20% 添加 ノンアルコールの赤ワイン シナモンパウダー 少々 ※今回使用したのはアルコール完全 0%のもので、酸味が少ない赤ワインを使用しました。 また、ノンアルコールの白ワインを使用すると、色合いがきれいに仕上がります。	
作り方	（１）砂糖漬け（20%）したイチゴを常温で解凍。 （２）ある程度固い状態でいちごを崩し、大きい果実は崩しておく。 （３）コップの半分程度白ワインを耐熱容器に入れ、レンジ：500wで1分～1分半加熱する。 （４）同じ量程度のイチゴの果実をグラスに注ぐ。 ※崩れた部分を入れると柔らかい部分が浮遊して見た目が悪くなるので、ある程度形を残している果実を加える。 ※ワインの風味が強すぎる場合は加える果実量を増やして調整する。 （５）シナモンパウダーを適量ふる。	
その他 （調理のポイント等）	・あったかいノンアルコールワインにシャキシャキ状態の果実を入れることでアクセントになります。 ・飲料としてだと癖が強くなってしまうので、最終的には果実を崩して食べるようなイメージです。	