

🍷 芳賀地域のいちごを使用したレシピ① 🍷

いい芳賀いちご夢街道協議会

メニュー名	いちごホットミルク①															
メニューの特徴	<p>寒い冬にぴったり！ 子どもから大人まで皆が飲みやすく、いちごソースの赤とミルクの白が二層に分かれて見た目もきれい！</p>															
材料	<table border="0"> <tr> <td>いちご(とちおとめ)</td> <td>65 g (中粒 5 粒程度)</td> </tr> <tr> <td>はちみつ</td> <td>8 g</td> </tr> <tr> <td>レモン汁</td> <td>2 g</td> </tr> <tr> <td>砂糖</td> <td>大さじ 1</td> </tr> <tr> <td>牛乳</td> <td>200ml</td> </tr> <tr> <td>生クリーム</td> <td>50ml</td> </tr> <tr> <td>飾り用いちご</td> <td>薄くスライス 3 枚</td> </tr> </table>		いちご(とちおとめ)	65 g (中粒 5 粒程度)	はちみつ	8 g	レモン汁	2 g	砂糖	大さじ 1	牛乳	200ml	生クリーム	50ml	飾り用いちご	薄くスライス 3 枚
いちご(とちおとめ)	65 g (中粒 5 粒程度)															
はちみつ	8 g															
レモン汁	2 g															
砂糖	大さじ 1															
牛乳	200ml															
生クリーム	50ml															
飾り用いちご	薄くスライス 3 枚															
作り方	<ol style="list-style-type: none"> (1) 生クリーム 50ml をツノが立つまで泡立てる。 (全てを使用しなくても良いが、泡立てやすさを考える 50ml が作りやすい) (2) ヘタを取ったいちご 65g をボウルに入れ、はちみつ 8g とレモン汁 2g、砂糖大さじ 1 を加えて、マッシャー(フォークやスプーンでも OK) で果肉感が少し残る程度につぶす。 (3) 鍋に牛乳を入れて弱火で温める。沸騰しないように気を付けて。(レンジで温めても OK。600w で 1 分半くらい) (4) 耐熱グラスに (2) のいちごソースを入れ、温めた牛乳をそっと注ぐ。勢いよく注ぐと二層にならず混ざってしまうので注意。グラスの淵ギリギリまで入れずに、1~2cm あけて注ぐ。 (5) 最初に泡立てた生クリームを上のにせる。 (6) 飾り用のいちごスライスを生クリームの上のにせて完成。 															
その他 (調理のポイント等)	<ul style="list-style-type: none"> ・甘いドリンクなので、酸味と甘みのバランスのとれた「とちおとめ」を使用。 ・このいちごソースは、細かく切ったオレンジ 15g と炭酸水を加えて、いちごソーダにしても美味しい。 ・飲むときはスプーンで混ぜて飲む。 ・牛乳に砂糖を入れると砂糖の比重の関係できれいな二層にならないので、ソースに砂糖を入れ、牛乳は温めるだけにした。 ・飾りのいちごは厚みがあると生クリームに埋もれてしまうので、薄くスライスする。 															