

りんごシロップを使ったレシピ〜

大根のシロップ漬物

- 大根……………適宜(1cm角の短冊切り)
 醤油……………適宜
 (紅玉梅酢……………適宜)
 りんごシロップ……………適宜
 A
 練りからし……………適宜

*1cm角短冊切りの大根をA漬汁に漬ける。
 *1〜2日ほどが美味しい。
 ☆大根を茄子に替えて作れば直ぐにいただけます。
 この場合は、Aのたれにつけたら、茄子を優しくよくもみます。



はすの梅シロップ漬け

- ①はすはサッと酢水でゆでる。
 ②りんごシロップ・お酢・練り梅、または種を取った梅干を叩きペースト状にしたもの、を良く練り合わせ、水気をしっかり切った①を入れる。
 *1晩置くと味が染みて美味しい。

かぼちや煮
 お砂糖の変わりに、「りんごシロップ」を使って煮る。

サツマイモ煮
 お砂糖の変わりに、「りんごシロップ」を使って煮る。
 *レモンのスライスを仕上に入れると美味。

大学芋
 水あめの代わりにりんごシロップで大学芋をつくる。

