

料理名**くずの花のジュース（紫の貴婦人）****◎ 材料(分量)**

- ・ 葛の花びら 200 g
- ・ 水 1.5ℓ
- ・ 砂糖 700 g
- ・ クエン酸 20 g

◎ 作り方

- ① 葛の花びらをよく洗い、水につけておく。
- ② 鍋に①を入れ火にかけ、沸騰して5分位煮る。
- ③ そのまま冷まして、葛の花を網ですくい取る。
- ④ 砂糖を入れ再び火にかけ、砂糖が溶けるまで煮る。
- ⑤ 砂糖が溶けたら、クエン酸を入れよく混ぜ、火を止める。
- ⑥ 冷めたら布でこす。

|