

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。

|