

オレンジ千果の乳酸菌ジュース

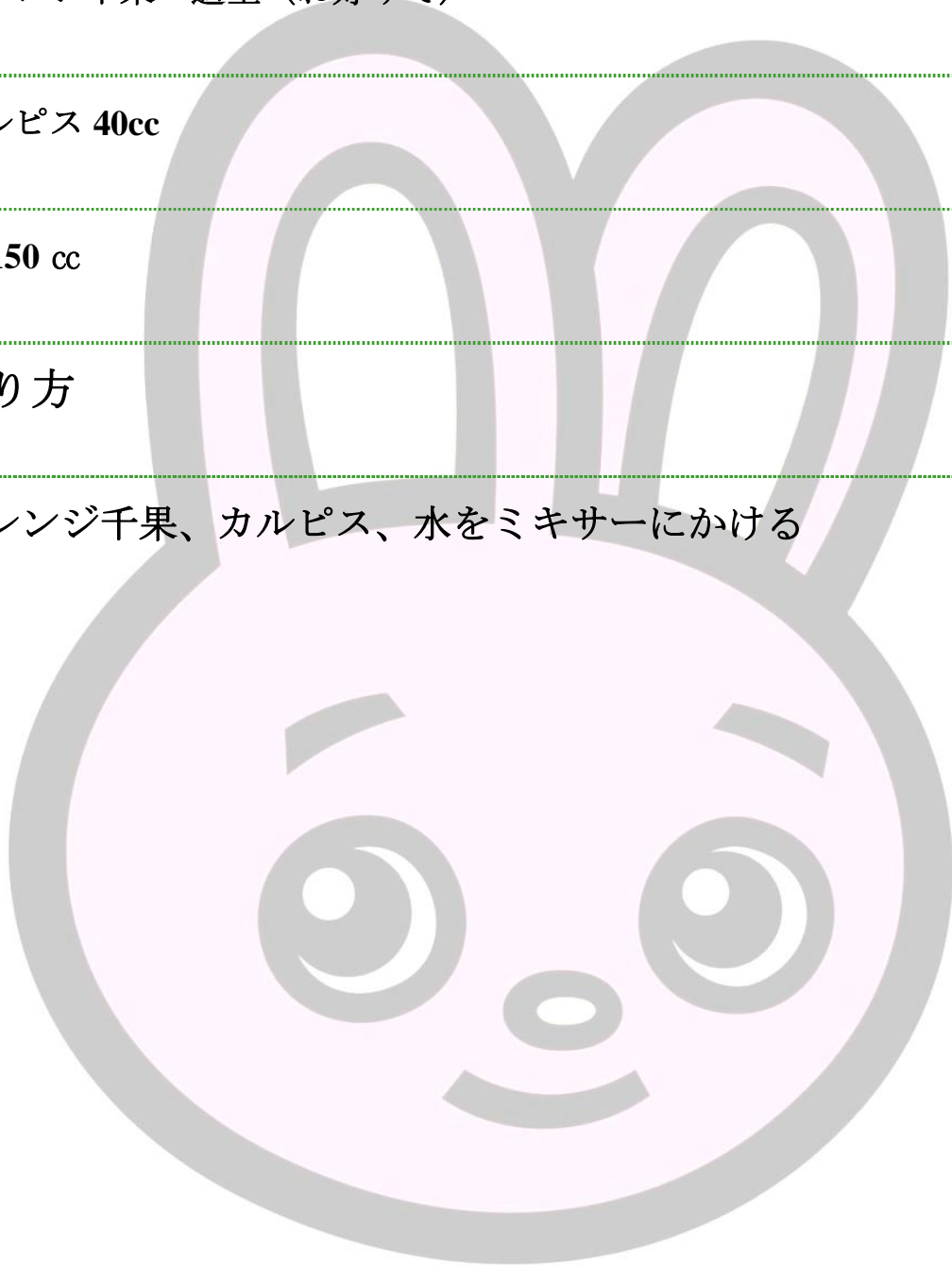
- オレンジ千果 適量（お好みで）

-
- カルピス 40cc

-
- 水 150 cc

作り方

-
- オレンジ千果、カルピス、水をミキサーにかける



オレンジ千果とCF千果のコンポート

- ミニトマト(オレンジ千果・その他ミニトマト)12個程度

- 白ワイン大さじ2

- 水カップ1/2

- レモン汁小さじ1/2

- グラニュー糖大さじ1 1/2

- ミント適宜

作り方

- 1.ミニトマトは皮に少し切れ目を入れて熱湯にさっとつけ、冷水にとり湯むきします。
- 2.鍋に白ワイン、水、レモン汁、グラニュー糖を入れて火にかけて、煮立ったら火を止め、粗熱を取ります。
- 3.保存容器に、1.と2.を入れ、半日ほど冷蔵庫で漬けておきます。お好みで器に盛りミントを添えます。