

オシャレ度
急上昇!

暑い時期は水分補給が欠かせません

パロンソーダサングリア

材料 (3~4人分)

梨の缶詰	1缶
レモン	1/2個
フルーツグミ	12粒ほど
バニラエッセンス	数滴量
白ワイン	缶詰シロップの倍量
サイダー	適量
ミントリーフ	適量

作り方

- ① 缶詰の実とシロップを分け、保存瓶にシロップと白ワインを入れる
- ② 梨1/2分は、1.5cm角キューブ型にカット、残り1/2分は、それぞれ4等分に切る。レモンは、薄切り輪スライスに
- ③ ①に②を全て入れ、ミント(仕上げ分は残す)とグミも入れて、1時間ほどおく
- ④ サーブ用グラスにそれぞれ、③のワインを振り分け、サイダー(③と同量が基本)で割って、③のフルーツも振り分ける。ミントを飾ってできあがり



好みのグミを入れて食感を楽しもう。サイダーは1:1の同量が基本だが好みで調整

