

◆巨峰の赤ワイン漬け◆



《材料》

- 巨峰…………… 1房
- 赤ワイン…………… 1カップ
- クリームチーズ…………… 適量

① 巨峰は1粒ずつはずして水で洗う。

② 熱湯に20秒程入れて、冷水に取り、皮を剥く。

③ 深めのビンなどに巨峰、赤ワインを入れ、一晚漬けておく。

④ 巨峰を取り出し、クリームチーズを添える。

巨峰を取り出したあとの赤ワインはカクテルに！



そのまま氷を入れて！

〈カーディナル風〉
本来はカシスリキュールを赤ワインで割ったカクテルです。カシスの代わりに巨峰の香りが楽しめます。

ジンジャールで割って！

〈キティ〉
ワイン：ジンジャール=1：1で作ります。
本来よりもさっぱりと仕上がります。

オレンジジュースで割って！

〈ミモザ風〉
ワイン：オレンジジュース：炭酸=1：1：1で作ります。
甘くて飲みやすいカクテルです。