

◆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。