



No.08 涼を運ぶカクテル



Recipe 01

ホワイトサンダリア／巨峰とタイムのスパークリングカクテル

フレッシュフルーツの果肉感が贅沢な大人のカクテル。
爽やかな白ワインやスパークリングで夏向きにアレンジ。



材料（それぞれワイン1本分）

《ホワイトサンダリア》

- 白ワイン …………… 1本
- 桃 …………… 1個
- メロン …………… 1/4個
- ミント …………… ひとつかみ
- コアントロー …………… 50ml
- 生姜スライス …………… 4～5枚
- はちみつ …………… 大さじ2
- レモン汁 …………… 1個分

《巨峰とタイムのスパークリングカクテル》

- スパークリングワイン …………… 1本
- 巨峰 …………… 1房
- コアントロー …………… 1/4カップ
- りんごジュース(果汁100%) …… 2カップ
- タイム …………… 12本

作り方

《ホワイトサンダリア》

1. 桃とメロンは一口大にカットする。
2. ガラス瓶などに白ワインとレモン汁以外の材料を入れ、1.を加えて30分ほど置いて味をなじませる。
3. 2.に白ワインとレモン汁を加え、冷蔵庫で1時間以上冷やしてできあがり。

《巨峰とタイムのスパークリングカクテル》

1. 巨峰を湯むきする。沸騰したお湯に、房から外した巨峰を10～20秒ほどつけ、氷水にとって皮をむく。
2. 冷やしたスパークリングワインにコアントロー、りんごジュースを混ぜる。
3. グラスに1.の巨峰とタイムを入れ、2.を注ぎ入れる。

Point

サンダリアは清潔なガラス瓶などに入れて2～3日間ほど保存できます。