



No.08 涼を運ぶカクテル



Recipe 02

パイナップルジンジャークーラー / ベリーソーダ

トロピカルに仕上げたジンジャーエール風ドリンクと、
ベリー&パッションの酸味が爽快なノンアルコールカクテル。



材料 (1杯分)

《パイナップルジンジャークーラー》

- 生姜すりおろし ……大さじ1杯分
- 黒砂糖 ……大さじ2
- ミント ……適量
- パインジュース ……150ml
- シナモン ……1本
- 炭酸水 ……100ml

《ベリーソーダ》

- 冷凍ミックスベリー ……50g
- 砂糖 ……大さじ1/2
- マンゴー ……100g
- パッションフルーツ ……1/2個
- 炭酸水 ……適量

作り方

《パイナップルジンジャークーラー》

1. ボウルにすりおろした生姜と黒砂糖、ミントを入れてよく混ぜる。
2. 1. にパインジュースとシナモンを加えて混ぜたら、氷を入れたグラスに入れて炭酸水を注ぐ。

《ベリーソーダ》

1. ミックスベリーは解凍し、砂糖を混ぜてグラスに入れる。
2. マンゴーをピューレ状につぶして 1. に加え、氷を入れる。
3. グラスの中で層になるよう、2. に炭酸水をそっと注ぎ入れる。パッションフルーツをトッピングして完成。

Point

炭酸水を注ぐ時は、マドラーなどに伝わらせてそっと注ぐと、きれいな層になります。