



No.08 涼を運ぶカクテル



Recipe 03

グレープフルーツパナシェ／ビールマッコリ／デビルビア

ほろ苦いビールを、フルーツジュースやマッコリで割って。
炭酸の刺激を和らげた、スムーズな口当たりのビアカクテル。



材料 (1杯分)

《グレープフルーツパナシェ》

- グレープフルーツジュース(果汁100%) 100ml
- ビール 100ml
- グレープフルーツ 1房

《ビールマッコリ》

- ビール 120ml
- マッコリ 60ml

《デビルビア》

- ビール 100ml
- トマトジュース 100ml
- レモン、セロリ、塩、胡椒、タバスコ 各適量

作り方

《グレープフルーツパナシェ》

1. グレープフルーツの皮をむいて一口大にちぎり、グラスに入れる。
2. 1. にグレープフルーツジュースとビールを1:1の割合で注ぐ。

《ビールマッコリ》

1. ビールとマッコリを2:1の割合で注ぎ、よく混ぜていただく。

《デビルビア》

1. ビールとトマトジュースを1:1の割合でグラスに注ぐ。
2. 塩、胡椒、タバスコを好みで加え、レモンのくし切りとセロリを添える。

Point

味が薄くなるため、ビアカクテルは氷を入れずに作りましょう。