



葉しょうがのジンジャエール



材料 2 杯分

葉しょうが(正味)	40g
砂糖	40g
水	大さじ 2
レモン汁	1/2 個分
氷	適量
炭酸水	300mL

作り方

- ① 葉しょうがをすりおろす。器に入れ砂糖と水を加え、ラップをかけて電子レンジ 600w で 1 分 30 秒加熱する。
(吹きこぼれる直前に止める。)
- ② 粗熱がとれたら、レモン汁を加え混ぜる。
(かわいいピンク色に変身♪)
- ③ グラスに②、氷、炭酸水を注ぎ混ぜる。