



# 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。