

# 本日のレシピ

## 甘酒いもぜんざい

### 材 料 (4人分)

- 〔牛乳 ----- 300ml
- 〔片栗粉 ----- 30g
- 〔いちご ----- 40g
- 〔茹で小豆 ----- 40g (大さじ2)
- 〔お湯 ----- 大さじ2程度
- 〔飾り用いちご ----- 少々

### 作 り 方

- ① いちごは、分量 + 飾り用少々を5mm角くらいの大きさに刻む。
- ② 鍋に牛乳と片栗粉を入れてよく混ぜる。
- ③ 中火にかけて混ぜ続ける。固まりだしたら弱火にして、鍋底が見えるようになるまで、底から練るように混ぜ火をとおす。
- ④ 火を止める一歩手前で、いちごを加え混ぜ合わせる。
- ⑤ 水で濡らしたバットに広げ、冷めたら切り分け器に入れる。
- ⑥ 茹で小豆をお湯でのばしたソースをかけ、飾り用いちごを散らす。

## エキナセアティー

### 材 料 (8人分)

- 黒豆茶 ----- 1 バッグ
- 水 ----- 1000ml



### 作 り 方

- ① やかんにお湯を沸かし、黒豆茶バッグを入れ煮出す。

