



# アレンジレシピ①



## ★赤しそジュースのシャーベット★(1人分おおよそ1/2カップ)

1. 適量の赤しそジュースを容器に入れ、2時間ほど冷凍庫で凍らせる。
2. 冷凍庫から取り出し、スプーンやフォークでかき混ぜて崩して、再び冷凍庫に1時間ほど入れる。
3. 冷凍庫から取り出し、器に盛りつける。





## アレンジレシピ②



### ★赤しそとベリーのゼリー★ 材料(2人分) ※だいたいどころグより

●赤しそジュース 1/2カップ ●3種のベリーミックス 50g

●かんてんクック 小さじ1



1. ボールに沸騰したてのお湯(1/2カップ)を入れ、かんてんクックをふり入れ、泡立て器で1分ほどよく混ぜる。
2. 赤しそジュースが冷たい場合は電子レンジで600w-50秒ほど温め、1.に加えて混ぜ合わせる。
3. ベリーミックスを凍ったまま加え、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固める。スプーンで崩しながら器に盛りつける。



# アレンジレシピ③



## ★赤しそのふりかけ★ (絞った残りで)

全量を使うと作るのが大変なので、1/3~1/2を使って。



1. 使う量のおよそ1/10量のクエン酸(食用)をふりかけ、よくもむ。  
→赤みが出てくる
2. ざるに広げてよく日に当て、カラカラになるまで干す。  
または電子レンジやオーブンでカラカラになるまで加熱する。
3. フードプロセッサーやすり鉢に入れて砕く。ポリ袋に入れて揉んでもOK!
4. 粗塩をフライパンで軽くこがさないように炒って、砕いた赤しそを加える。
5. きれいな保存容器に入れ、冷蔵庫で保管する。  
2~3か月を目安に使い切ってください。