\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名



コメント

材料：2人分

- ラベンダーの花（乾燥）：小さじ1
- シルバーニードルホワイトティー：小さじ2
- ブルーバタフライピー花：5個
- 純粋な水：500ml
- ハチミツ：大さじ1（お好みで）
- レモン：1/2個（酸味と色変化用）

作り方

1. 水を沸騰させ、火から下ろしてからラベンダー、ホワイトティー、ブルーバタフライピー花を加える。
2. 約10分間蒸らし、色が美しい青色に変わったら、茶漉しで液体だけを別の容器に移す。
3. 冷ましてから、冷蔵庫でよく冷やす。
4. グラスに注ぎ、お好みでハチミツを加えて甘みをつける。
5. サーブする直前に、レモンの汁を少し絞り入れると、色が鮮やかな紫色に変化する。