

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- 赤ピーマン：2個
- しょうが（甘酢漬け）：50g
- 砂糖：100g
- レモン汁：大さじ1

作り方

1. 赤ピーマンは種とヘタを取り除き、みじん切りにします。
2. しょうがはスライスにします。
3. ピーマン、紅しょうが、砂糖、レモン汁をブレンダーに入れて滑らかになるまで混ぜます。
4. 混ぜたものを氷菓皿などに流し入れ、冷凍庫で凍らせます。途中何度かかき混ぜながら凍らせると、シャーベットの食感になります。