

アロニアレシピ

アロニアピューレ

アロニア 500g
水 1,000cc

1. アロニアを水から約20分煮詰める。
2. 荒熱をとりミキサーにかける。

アロニアサラダドレッシング

サラダオイル 300g
食酢 150cc
アロニアピューレ 100cc
砂糖 50g
塩 15g
コショウ 少々

1. ボウルでフレンチドレッシングを作り、最後にアロニアピューレを入れる。



アロニアジャム

アロニア 500g
砂糖 250g
水 90cc

1. アロニアと水90ccを鍋に入れて10分加熱する。
 2. 荒熱をとり、ミキサーにかける。
 3. 2を鍋にいれ、砂糖を加えて25分加熱する。
- * 冷めると硬くなるので、ゆるめ加減で火を止める。



アロニアジュース

アロニア 500g グラニュー糖 150g
水 400cc クエン酸 少々

1. 鍋にアロニア・砂糖・水を入れて7分くらい煮る。
2. 火を止めてからクエン酸を入れアロニアの実をとりだす。
3. 好みの味に薄める。

アロニア酒

アロニア 500g
焼酎(35度) 0.9ℓ
氷砂糖 150g

- ビンにアロニアと氷砂糖をいれ、
焼酎を注ぐ。



アロニア漬け

大根 5kg (皮をむいたものまたは2mm程度の輪ぎりにしたもの)
生アロニア 200g
またはアロニアピューレ200cc
酢 700CC 砂糖 1Kg 塩 200g

1. アロニア・砂糖・塩・酢を合わせる。
2. 皮をむいた大根を2等分して半割りにする。
3. 大根と1の材料を混ぜ合わせる。
軽い重石をあげ3日後より食べられる。

