

しょうがシロップの作り方

スライスしたしょうがを煮込んでそのエキスを抽出する。

材料(作りやすい分量)

しょうが……………300g

水 ……………600ml

砂糖……………250g グラニュー糖、きび糖など、好みで

クローブ……………少々

レモン汁……………大さじ1

【作り方】

- 1 生姜はよく洗い、皮の表面を包丁の背で軽くこすり取る。
- 2 繊維にそって薄切りにする。
- 3 鍋に水を入れて沸騰したら、しょうがを加え、1分ほど茹でる。
- 4 ザルにあげる(辛味を押さえたい人は3~4の作業を2回繰り返す)。今回は1回。
- 5 鍋に4のしょうがと水(600ml)、グラニュー糖を加える。
- 6 クローブを加えて火にかける。
- 7 沸騰したら、中火にしてアクを取り除き、20~25分煮込む。
- 8 火を止め、仕上げにレモン汁を加えて混ぜる。
- 9 粗熱が取れたらザルでこす。
- 10 保存瓶などに入れ、冷蔵保存する。

ザルに残ったしょうがは

・佃煮風に煮詰める。(醤油大さじ1~2、しょうがシロップ大さじ2)

・しょうがチップス(しょうが糖)をつくる。



- ① グラニュー糖をバットに広げ、しょうがにまぶしつける。
- ② 天板にオーブンシートを敷き①のしょうがを重ならないように広げ、100度のオーブンで3時間ほど乾燥焼きにする。

※ しょうがチップはそのまま食べたり、刻んでスイーツ生地に入れたり、ケーキやアイスクリームのトッピングにもおいしいアクセントに！！

※ しょうがシロップは炭酸水や湯で割ってそのまま飲んだり、紅茶やミルクに入れてもおいしい！ ドーナツ、マフィン、シフォンケーキ等にも加えてみて！！