



## 24 | えごまシロップ

### 材料 (作りやすい分量)

・えごまの葉 …… 40枚	・水 …… 500cc
・砂糖 …… 80~120g (長期保存する場合は120g)	・りんご酢 …… 40~50cc

1. 水洗いしたえごまの葉を、熱湯に入れます。再沸騰したら中火で15分ほど煮出します。
2. 粗熱が取れたらザルで汁をこし、砂糖を入れ、弱火にかけます。砂糖が完全に溶けたら火を消します。
3. 2にりんご酢を加えよく混ぜ、冷やします。

### アレンジレシピ：えごまゼリー

#### 材料 (作りやすい分量)

・えごまシロップ …… 300cc	・水 …… 200cc
・粉寒天 …… 4g	

1. 材料を鍋に入れかき混ぜながら火にかけます。沸騰したら火を弱めて2分かき混ぜ、煮溶かします。
2. 平らな容器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。