

さっぱり
おいしい♪

キウイフルーツの果実酒



《材料》

キウイフルーツ	4個
レモン	2個
氷砂糖	100g
ホワイトリカー	900ml
(35度果実酒用リカー)	

《作り方》

1. キウイは皮をむき半分に切る。
2. レモンは皮をむいて、2cm程度の輪切りにする。
3. 消毒した密閉ビンにキウイ、レモン、氷砂糖、ホワイトリカーを入れる。
4. 時々ビンをゆすって砂糖の濃さを均一にする。
※最初の2週間は1日1度、その後週に1度程度。
5. 2か月でレモンを、3か月でキウイをひきあげる。(このとき果実酒をガーゼ等で濾すと澄んだ果実酒になる)
6. 3週間ほどで飲める。
※飲みごろは、3か月～。6か月でさらに味がよくなる。

密閉ビンの消毒するには

- ◆大鍋で水の状態から鍋に入れて5分間沸騰させる。
- ◆洗ってきれいに乾かした後、キッチンペーパーにホワイトリカーをしみこませて拭く。
- ◆少量のホワイトリカーをビンに入れ、蓋をして振った後捨てる。

などの方法があります。



キウイのジャム

引き上げたキウイは、キウイ1に対して、水(1/2)、砂糖(1/4)、レモン汁(1/3)を加えて鍋で煮詰めるとおいしいジャムになります。