

# さっぱりおいしい しそジュース

## 材 料

しそ	400 g
砂糖	1 k g
クエン酸	25 g
水	2 リットル

## 作 り 方

- 1 赤しそは葉っぱの色が濃く、ごみがついているかどうかの判別が難しいので、ため水の中でしっかり水洗いする（煮出すだけなので、茎もすべて使います）。
- 2 鍋にお湯を沸騰させ、洗った赤しそを入れて5分ほどじっくり煮出す。
- 3 煮出せたら、赤しそだけを取り出して火を止める。  
分量の砂糖を加えてよく溶かす。
- 4 粗熱を取って、粗熱が取れたらクエン酸を加えて混ぜ合わせる。  
入れた瞬間に黒っぽかった煮汁が、パッと鮮やかな赤色に変色します。  
一度味見をして甘みや酸味が足りなければここで足し入れる。