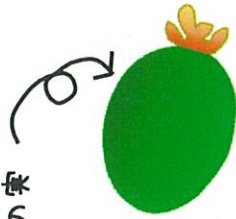


フェイジョアレシピ

フェイジョアの実



フェイジョアヨーグルトスムージー

材料

フェイジョア 2～3個(200g)
 飲むヨーグルト 120～150cc

作り方(皮付)

- ①フェイジョアの両端を包丁で切り落としします。
- ②ミキサーに①のフェイジョアと飲むヨーグルトを入れます。
- ③ミキサーのスイッチを入れて、15～20秒まわします。
- ④コップに移して完成。



フルーツ酢(フェイジョアで酢)

材料

フェイジョア 200g
 氷砂糖 200g
 酢 200g
 密閉できるビン 1個

作り方

- ①フェイジョアをきれいに洗い、水気を拭き取ります。
- ②先端のひらひらした部分を切り落とし、半分に輪切りにします。
- ③容器にフェイジョア、氷砂糖、酢を入れます。
 冷蔵庫に入れ砂糖が溶けたら出来上がり。
 ※時々振って混ぜます。
- ④出来上がったら実を取り除きます。

フェイジョア酒

材料

フェイジョア 500g
 氷砂糖 150g
 ホワイトリカー 900cc
 保存瓶 1個

作り方

- ①フェイジョアをきれいに洗い、水気を拭き取ります。
- ②先端のひらひらした部分を切り落とし、半分に輪切りにします。
 傷んでいるところは切り落としします。
- ③きれいな保存瓶の中にフェイジョア、氷砂糖を入れ、ホワイトリカーを注ぎ入れます。
- ④冷暗所に置きます。3ヶ月程で飲めるようになります。
 実を取り除きます。