

## 青シソでジュース！

### 材料（作りやすい分量）



青シソ(葉のみ)	40~50 枚
水	1ℓ
砂糖	100 g
クエン酸	小さじ 1

### 作り方

- 1) 青シソの葉を水洗いする。
- 2) 鍋に水 1ℓを入れ、火にかけ沸騰させる。  
沸騰したら青シソを入れ、4分ほど煮出す。
- 3) 青シソを取り出し煮汁を絞る。  
煮汁に砂糖を入れよく溶かす。  
(砂糖の量は好みで調整してください。)
- 4) 粗熱がとれたら、クエン酸を溶かし入れる。

### POINT!

水などで割らずにそのまま飲めます。  
冷蔵庫保存し、2~3日くらいで飲みきってください。