

アロニアレシビ

アロニアピューレ

アロニア 500g
水 1.000cc

1. アロニアを水から約20分煮詰める。
2. 荒熱をとりミキサーにかける。

アロニアサラダドレッシング

サラダオイル 200g 食酢 100cc
アロニアピューレ 70cc 砂糖 30g
塩 10g コショウ 少々

1. ボウルでフレンチドレッシングを作り、最後にアロニアピューレを入れる。



アロニアジャム

アロニア 500g 砂糖 250g
水 150cc

1. アロニアと水90ccを鍋にいれて沸騰してから10分加熱する。
 2. 荒熱をとり、ミキサーにかける。
 3. 2を鍋にいれ、砂糖を加えて25分加熱する。
- * 冷めると硬くなるので、ゆるめ加減で火を止める。



アロニアジュース

アロニア 500g グラニュー糖 150g
水 400cc クエン酸 少々

1. 鍋にアロニア・砂糖・水を入れて7分くらい煮る。
2. 火を止めてからクエン酸を入れアロニアの実をとり出す。
3. 好みの味に薄める。

アロニア酒

アロニア 500g 焼酎(35度) 0.9
氷砂糖 150g

ビンにアロニアと氷砂糖をいれ、
焼酎を注ぐ。



アロニア漬

大根 5kg (皮をむいたものまたは2mm程度の輪ぎりにしたもの)

アロニアピューレ 200g
酢 700cc 砂糖 1kg 塩 200g

1. アロニア・砂糖・塩・酢を合わせる。
2. 皮をむいた大根を2等分して半割りにする。
または2mm程度の輪ぎりにしたもの。
3. 大根と1の材料を混ぜ合わせる。
軽い重石をあげ3日後より食べられる。



干しアロニア

アロニア 500g 砂糖 250g

1. アロニアは水洗いし、ザルに上げる。
2. ふたつきの容器に入れ、砂糖をまぶす。
3. 冷蔵庫または涼しいところに保管し、時々混ぜながら1週間くらい置く。
4. アロニアをザルに上げて、十分水切りする。ペーパータオルを敷いたトレーに重ならないように並べる。(ペーパータオルは湿ったら取り替える)
5. 風通しの良いところで乾燥させる。
6. レーズン同様に使う事が出来る。