



ホットハニージンジャー

これからの寒い季節も
手作りホットハニージンジャーで
心までぬくもる安らぎの味。



ハニージンジャージャム

◇ 材料 ◇

生姜 …………… 70g
はちみつ …………… 150g
レモン汁 …………… 大さじ2

◇ 作り方 ◇

- ①生姜は皮ごとすりおろす。
- ②生姜とはちみつを鍋に入れ、弱火で煮詰める。
- ③とろみがついてきたらレモン汁を入れて好きな濃度になるまで煮詰める。



はちみつの甘さと生姜のスパイシーさがレモンの酸っぱさとあいまって、絶妙のハーモニー。パンやクラッカーにつけても、紅茶や炭酸水に溶かして飲めば、身体がぼかぼかと暖かく、風邪なんて吹き飛ばしちゃいますね。



はちみつはみ〜んな大好き。
独特の風味と優しい甘さ。
いつものメニューにもぴったり。
ヨーグルトに。卵焼きに。若鶏のはちみつ焼きに。
家族定番の味になるといいな。