



桃の アールグレイマリネ



【材 料】 3~4人分

- ・桃・・・2~3個
- ・アールグレイ・・・小さじ1~2
- ・砂糖・・・小さじ1~2
- ・マスカルポーネチーズ・・・100g(お好みで)
- ・はちみつ・・・適量

1. アールグレイの茶葉が大きいと舌触りが悪いのですりこぎなどで細かくしておく。(指ですりつぶしても)→ティーバッグのものだと最初から細かいのでより手軽です。

2. 桃は、お尻側に十文字の切り込みを浅く入れる。沸騰したお湯に切り込みを入れた方を下にして10秒ほどサッとくぐらせ、氷水にとる。皮を剥いて、種をはずし櫛型に等分する。

3. 砂糖をまぶし、しばらくして汁気が出てきたら1.のアールグレイを混ぜ冷蔵庫で30分程寝かせる。お皿に盛りつけ、マスカルポーネチーズを乗せてはちみつを回しかけたら出来上がり!



っるりんっ♪



 memo

昨年SNSやテレビでも話題の「桃のアールグレイマリネ」。もともとは、イタリアの「テ・アラ・ペスカ」(=桃の紅茶)をヒントにしたレシピのようです。桃は、トマトの湯剥きのように熱湯にサッとくぐらせ氷水にとると気持ちよくスルスルと皮が剥けます。(10秒くらい、つけすぎ厳禁)とっても簡単な夏のデザート、ぜひお試しください。

