



1. 高つきレモンシロップ



[材料] 保存瓶 1個

- ・高つきレモン(無農薬のもの)
- ・高つきレモンと同量の砂糖

水で割ればレモネード
お湯で割ればホットレモネード
炭酸で割ればレモンスカッシュ
焼酎で割ればレモンサワー
輪切りのレモンはドライレモンや
お菓子の材料にも使えますし、
ドレッシングやお肉料理の下味にも
使えます。

[準備]

- ・保存瓶を煮沸消毒する。
- ・高つきレモンをよく洗い、綺麗に水分を拭き取る。
- ・へたを切り取り重さを量り、同量のお好みの砂糖を用意する。

1. 高つきレモンシロップの作り方



1 高つきレモンを2.3ミリの輪切りにし、種を取り除く。




2 煮沸消毒した保存瓶に高つきレモンと砂糖を交互に入れてフタをする。




3 冷暗所に置き、毎日瓶をぐるぐる振って、砂糖が完全に溶けたら完成です。




 **ドライレモン**
クッキングシートに、汁気を切った輪切りの高つきレモンを並べる。冷暗所に4.5日おいて、表面が乾いてきたら、裏返して2.3日おく。



 **砂糖漬けピール**
輪切りの高つきレモンをフードプロセッサーで細かく刻む。



 **ドレッシング**
シロップ大さじ1、オリーブオイル大さじ2、酢大さじ1、塩2つまみ、コショウ少々を混ぜれば、フレッシュドレッシングのできあがり。

2. 高つきレモンでシフォンケーキ



[材料] シフォン型17cm 1台

- 卵 4個
- 小麦粉 65g
- 砂糖 50g
- 湯 50g
- サラダ油 35g
- 砂糖漬け高つきレモン 40g



[準備]

- 小麦粉をふるっておく。
- 砂糖漬け高つきレモンをフードプロセッサーで、細かく刻んでおく。
- オーブンを180℃に予熱しておく。

砂糖漬け高つきレモンの活用レシピです。フレッシュな高つきレモンの風味が楽しめる爽やかなシフォンケーキです。



2. 高つきレモンでシフォンケーキの作り方



1 ボールに卵白4個、砂糖の半量と塩ひとつまみを、数回に分けて加え、きめの細かいメレンゲを作る。



2 別のボールに卵黄4個と残りの砂糖を入れ、白っぽくなるまですり混ぜる。サラダ油に湯を入れたもの、小麦粉、刻んだ高つきレモンの順に加え、その都度生地が均一になるまで混ぜ合わせる。



3 2のボールにメレンゲの3分の1を入れ、ハンドミキサーでしっかりと混ぜ、残りも加え、ゴムベラに持ち替えて、生地にはツヤが出るまで底から返すように混ぜる。



4 3を型に流し、箸などで円を描くようにぐるぐると生地をかき回し、空気を抜く。180℃に予熱したオーブンで30分焼く。焼き上がったなら20cm程の高さから1度落とし、瓶などの上部に逆さまにして冷ます。完全に冷めたら、シフォンナイフなどを使って型から外す。