＼ Let's cook！ ／

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：4人分

- 新鮮なストロベリー：300g
- バジルの葉：10枚
- 砂糖：100g
- 水：200ml
- レモン汁：大さじ1

作り方

1. 水と砂糖を鍋に入れ、煮詰めてシロップを作ります。
2. ストロベリーとバジルの葉、レモン汁をフードプロセッサーに入れ、シロップを加えて滑らかになるまで混ぜます。
3. 混ぜた液をアイスクリームメーカーで凍らせます（なければ冷凍庫で数時間、途中でかき混ぜながら凍らせます）。
4. 凍ったソルベをボウルに盛り付け、バジルの葉を飾り付けて提供します。