

パンケーキ 苺のソース添え



おすすめワイン

カヴァ 1919 ロゼ

CAVA 1919Rose

 スペイン 750ml

このカヴァは100%ガルナッチャ種で出来ており、赤い反射をもつ美しい濃いピンク色をしています。熟した赤い実の果実、苺の素晴らしい芳香にモカの背景。



 AEON LIQUOR

マリアージュ
Recipe 

材 料 (4枚分)

パンケーキミックス粉(市販) … 150g	〈苺ソース〉
牛乳 …………… 180cc	いちご …………… 4個
卵 …………… 1個	冷凍ミックスベリー …………… 80g
サラダ油 …………… 適量	砂糖 …………… 30g
生クリーム …………… 100cc	水 …………… 60cc
砂糖 …………… 小さじ2	レモン汁 …………… 小さじ1
	キルシュ …………… ※お好みで少々
	〈トッピング〉
	いちご …………… 8個
	粉糖・ミント・ベリー類 ※お好みで少々

作り方

- ①〈苺ソース〉の準備をする。鍋に冷凍ミックスベリー、砂糖、水、レモン汁を入れて火にかけ、軽く煮詰める。
- ②①の粗熱が取れたら、スライスしたいちご、お好みでキルシュを加える。
- ③ボウルに生クリーム、砂糖を入れて8分立てにし、冷蔵庫で冷やす。
- ④ボウルに卵と牛乳を入れて泡立て器で混ぜ、パンケーキミックスを加えて混ぜる。
- ⑤フライパンに油を薄くぬって熱し、一度ぬれぶきんの上ののせ、少し冷ます。
- ⑥生地を1/4を流し入れ、弱火で3分程焼き、
表面にプツプツと泡が出てきたら裏返して約2分焼く。
- ⑦皿に盛り付けて、生クリームとトッピング用のいちごやベリーを添える。
お好みで粉糖をふって、ミントを飾る。