

生葉の利用法

アロエブランデー酒のつくり方

「果実酒用ブランデー」は、大きな酒屋さんで（ホワイトリカーに500円位プラスの値段）売っていますが、在庫がない小さな酒屋さんは、取り寄せてくれます。

つくり方は、「アロエ酒」と一緒です。

アロエ酒にすれば、アロエの葉のアクの心配はありません。ただ、他の果実酒と違い、成分が強いので飲みすぎに注意しましょう。



材料

キダチアロエの生葉	500g ~ 1kg (容器、切り方にもよる)
氷砂糖 (またははちみつ)	なし ~ 500g お好みで
果実酒用ブランデー	1.8 リットル

※ブランデーやウイスキーの味に慣れている方は砂糖を入れない方が飲みやすい

作り方



- 1.アロエは水洗いし、水気を拭き取ります。
(このとき、5cm中くらいに切ると早く漬かります。左の写真は、トゲもとり、さらに漬かりやすくしたもの)



- 2.容器に氷砂糖(お好みで)とアロエを入れ、ブランデーを注いで漬け込み、冷暗所で保存します。

- 3.1、2ヶ月を過ぎたら飲んでみます。(お好みでアロエを取り出します。)

できたアロエブランデー酒は、氷をいれてオンザロックや、水割り等にしてお好みでお召し上がりください。

※取り出したアロエは捨てずに「アロエ料理」に使いましょう。

(細かくしてミートソース等で煮込むと食べやすい)