

#いたキャンふくしま2022もも

No. 17

投稿者

@tkdkeiko 様

もものベリーニ



桃のベリーニ。

毎年この季節になると作るカクテルです。

今年の桃はとても甘いので、辛口白と合わせて欲しい…！

材料

- ・桃
- ・良く冷やしたスパークリングワイン若しくは炭酸水

作り方

準備として、桃とスパークリングワイン又は炭酸水をよく冷やしておきます。あわよくばグラスも冷やしましょう。

- ①桃を洗います。
- ②桃をすりおろす。
- ③ワイングラスに桃をすりおろしたものを入れる
- ④③に静かにスパークリングワイン又は炭酸水を注ぎ混みます。
- ⑤美味しく乾杯！



一味足して桃の季節ならではの飲み方。

甘い桃の時は辛口で

あまり甘く無い時は甘口で……。



簡単にできる桃アレンジ！