

にんじんとクミンのサラダ



フライパンにサラダ油とクミンを熱し、クミンが弾けたら熱いうちににんじんにジュワッとかけて混ぜる。塩を振って和え、ライムを搾る

おうちで準備

にんじんは家で千切りにして、タッパーやポリ袋に入れていきましょう

スイカのスパイスマリネ



スイカにチリパウダーと塩、オリーブオイルを好みの分量かける

ブラッドオレンジビール

カップの1/4までオレンジジュースを入れ、角切りオレンジ1/2個分とミント適量を入れる。ビールを注ぎ、オレンジをつぶしながらいただく

シャンディーガフ

ビールとジンジャーエールを半量ずつで割り、くし切りのライムをトッピング

ハチミツレモンビール

レモンはあら塩でしっかり洗い、薄切りにしてハチミツに浸す。ビールにハチミツレモンを5枚ほど入れて混ぜ、ミントを飾る



ビアカクテル

材料(4人分) 用意できた材料から チェックしてね

にんじんとクミンのサラダ

- にんじん…1本(千切りにする)
- サラダ油…大さじ3
- クミンシード…大さじ1
- 塩…小さじ1/3
- ライム…少々

スイカのスパイスマリネ

- スイカ…1/8個
(冷やして食べやすい大きさにカット)
- チリパウダー…適量
- 塩…適量
- オリーブオイル…適量

ビアカクテル

分量はグラスのサイズに応じて好みで調整してください

- ブラッドオレンジビール
ビール、オレンジジュース、オレンジ、ミント
- シャンディーガフ
ビール、ジンジャーエール、ライム
- ハチミツレモンビール
ビール、レモン、はちみつ