

ペパーミントを使った ミントオイル

<<サラダ、スープ、焼き肉などに添えるとワンランクアップのお料理に!!>>



----- 材料（作りやすい分量） -----

ペパーミントの葉	70 g
ヒマワリオイル	100 ml



----- 作り方 -----

- ① ペパーミントの葉は洗い、ザルに広げて水分をしっかり取る。
- ② ①を細かく刻み、ヒマワリオイルと共にミキサーにかける。
- ③ 小ザルにキッチンペーパーを敷き、②をゆっくり漉す。密栓して冷蔵庫で1カ月間保存可能。

※POINT

ペパーミントがミキサーにかかりにくい場合は、すり鉢で当たった後、オイルを加える。オイルは無味無臭のお好みのものをお使い下さい。