

ハーブの保存術—香り広がる、緑の魔法—

【バジルビネガー】

材料（その時の量による）

バジルの葉、花

リンゴ酢

レモンピール

《用意するもの》

キレイで清潔な瓶

つくり方

- 0 バジルの葉は、よく水洗いしてしっかり水を切り、キッチンペーパーや布巾などで水気をできるだけ吸い取る。その後、1日はネットに入れて重ならないように広げて乾かす。
- 1 瓶の容量の1/2～3/4を目安にバジルの葉と花を入れる。時折、スプーンで押し詰める。
- 2 リンゴ酢をバジルが沈むまで入れる。
- 3 レモンの外皮を剥いて、その皮のみを加える。そして、スプーンで酢に沈める。
- 4 瓶にフタをして冷暗所で3～5週間静置。

ケア法

- 2～3日に1回はハーブが酢から出ていないかどうかチェックを行う。もし、バジルが出ていればキレイなスプーンで押し込み沈めるように。

ワンポイントアドバイス

- レモンの外皮（黄色い部分）は、香りの強い精油（リモネンなど）を含み、料理やお菓子に使う。一方、内皮（9
- 海外の酢の酸度は強いので多少のことでは、カビも生えづらい環境になる。一方、日本の酢の酸度は低いので水気をしっかり切らないと希釈されてカビが生える可能性を高めてしまう。なので、しっかり上記のつくり方0（準備）の工程とケア法に注力するように！

使い方

- マヨネーズやドレッシングにして、サラダと和えて。