

タピオカのフルーツカクテル

材料（4人分）

タピオカ（乾燥）15g、食用色素赤・緑、黄
各みみかき1、レッドグレープフルーツ1/3個、
キウイフルーツ1/2個、マンゴー1/4個

<シロップ>

水200cc、グラニュー糖100g、林檎酒3
0cc レモン輪切り2～3枚



作り方

- 1 タピオカはたっぷりめのお湯で煮て戻し、水にさらす。赤、緑、黄色の食用色素を溶かした水を用意し、それぞれ全体量の1割くらいのタピオカを入れ、2時間くらい漬けておく。
- 2 鍋に水と砂糖を入れ、火にかけて溶かす。溶けたらレモンの輪切りを入れて酸味をつける。粗熱をとり、冷蔵庫で冷やす。
- 3 レッドグレープフルーツは、4分の1ずつにくし切りし、皮と実の間に包丁を入れておく（全部は切り離さない）。キウイフルーツとマンゴーは、3mmくらいの厚さにスライスし、斜めに切る。
- 4 シロップが冷えたら、林檎酒を混ぜ合わせる。
- 5 ワイングラスに白、赤、緑、黄色のタピオカを入れ、キウイフルーツ、マンゴーを入れて、シロップを注ぐ、グラスの縁にレッドグレープフルーツを飾る。

料理のポイント

タピオカを煮る時間は、粒の大きさによって違うので、説明書どおりにする。芯が少し残る程度に戻す。

ひとくちメモ

色のついたタピオカ（カラータピオカ）を使うと、着色の手間がかかりません。