

cookpad ハギワスカ☆ 山萩のハーブティー♪

by 青井硝子



ヤマハギでハーブティー作りました♪♪



コツ、ポイント

ティーカップ半分になるまで煮詰めましょう♪

材料：

山萩の莖葉	60g
トケイソウ	200g～
水	500ml
クエン酸	小さじ1/3
卵白	一個分

このレシピの生い立ち

日本古来から受け継がれてきた萩。万葉集にも詠まれているこの草で面白ハーブティーができないかと試行錯誤してできたのが、このハギワスカティーです。

1. ヤマハギとトケイソウをちよきちよき切つて、鍋に入れます。
2. 水、クエン酸を入れて蓋をし、中火で煮ます。
3. ミキサーに中身を移し替え、
4. ぎょんぎょんミンスしちゃいます。
5. 繊維状になったら鍋にもう一回移して、10分煮ます。
6. 布巾で絞ります。
7. 丁寧な人はこの塊をもう一回1～6工程で煮出すけど、めんどいので捨てます。
8. 煮詰めてティーカップに注いで完成です☆☆





9. 9/24追記：つくればにて、ワイン醸造における卵白清澄法が有効と教えていただきました。感謝！（*´▽`）
10. 卵白を切ってどろどろにし、火を止めた6に注ぎ入れ、混ぜながら火を入れて固めてコーヒーフィルターで濾すとのことです。

<https://cookpad.com/recipe/4066362>

Copyright© Cookpad Inc. All Rights Reserved.