生姜とビーツのアーモンドラテ

ドリンク ノンアルコール

材料

〈グラス: 290ml〉

・わつなぎ 生姜	20g
・アーモンドミルク	120ml
・ビーツ	40g

【トッピング】

・ストロベリーパウダー	適量

作り方

(1) グラスにわつなぎ 生姜を入れる。
(2) ビーツ、アーモンドミルクをスチーマーで温めながら撹拌する。または泡立て器、または電動ホイッパーで撹拌する。
(3) グラスにスチームドミルク（温まったビーツが入ったアーモンドミルク）を注ぎ、フォームドミルク（アーモンドミルクを撹拌した時にできる泡）をスプーンで入れる。
(4) ストロベリーパウダーをトッピングする。

このレシピに使用した商品

シロップ

わつなぎ 生姜

搾りたての生姜のようなフレッシュな辛味と香りを再現しました。その独特の辛味を生かして、ドリンクはもちろんのこと、フードの力強いアクセントとしても手軽に利用できるシロップです。