



## びわと甘酒のスープ°

甘酒を飲みやすいデザートスープにアレンジ。砂糖などは加えずに、甘酒と果物の甘味を生かします。リキュールを加えればカクテル風にもなります。

### 【材料】

甘酒 200ml  
豆乳 100ml  
びわ 4個  
黒コショウ 少々

### 【作り方】

1. びわは皮と種を取り除き、1cm程度の角切りにしておく。
2. 甘酒と豆乳を合わせてよく混ぜ、冷蔵庫に入れて冷やしておく。
3. 器に1のびわを入れ2を注ぎ、黒コショウを振る。