

## グミの作り方

しそジュース 100cc  
ゼラチン 10g

鍋にジュースを100cc入れ、沸騰したらゼラチンを入れ泡立て溶かします。  
溶けたら、製氷皿に注ぎ30分~1時間ほど冷やします。  
プラスチック製氷皿を使うときは、オリーブオイルを薄く塗っておくと取り出しやすいです。  
製氷皿は、100均で売っているシリコン製の製氷皿が便利です。

## しそジュースの作り方

赤しそ 300g  
砂糖 500g  
クエン酸 25g

水2ℓが沸騰したら、赤しそ300gを入れて10分ほど煮だします。  
赤しその色が落ち、緑色になります。  
しそを取り出し、砂糖500gを入れ、砂糖が溶けたらクエン酸を入れます。