

すりおろしリンゴジュース

リンゴも最近あまり食べられなくなったと思いませんか？柔らかいものを食べ慣れているうちに、あのシャリとした感じが面倒になっているのでしょうか？固い歯ごたえのあるリンゴ、実は私自身、固い食感のあるものが好きなくせに、何故か途中で手が止まってしまうのです。暖かい国ではリンゴって高級品なんですよね。当たり前安く手に入る、到来もので戴く、こんな贅沢な話はないんでしょうけど、食べなきゃモッタイナイでしょ。

そこで、簡単にリンゴの旨さを味わうために、すりおろしリンゴジュースにしてみました。保存料や着色料・砂糖などの一切入っていない本物のジュースです。これを飲んでみると、今まで飲んでいたジュースって実は毒なんだって思ってしまうほど、自然そのものの味なのです。



これも飲んでみれば分かります。ビックリします。おそらく身体もビックリするはずです。身も心も休まる感じが実感できます。

甘いリンゴ、酸っぱいリンゴ、どちらもおいしいですよ。

リンゴひとつをすりおろすのは意外に大変なんですけど、ここでこそオーサンの出番ですよ。

すりおろしたら、手拭いかさらし布で絞って、すぐに飲んでしまいましょう。

置いておくと色が変わります。