

QUEEN'S RECIPE from Instagram



桃の上品デザート！
アールグレイの優雅な香り広がる！

桃のアールグレイマリネ

材料（2人分）

桃	2個
アールグレイ茶葉	2.5g（小袋1パック）
きび砂糖	小さじ2
水	100ml
マスカルポーネ	適量
セルフィーユ	お好みで

作り方（調理時間：約10分）※冷やす時間を除く

- 1 耐熱ボウルに、きび砂糖、ティーパックから出したアールグレイ茶葉、水を入れてラップをし、600Wの電子レンジで約50～60秒加熱し、耐熱ボウルごと氷水で冷やす。
- 2 桃はよく冷やしておき、皮を剥き、食べやすい大きさに切る。
- 3 ①に②を入れて和え、器に盛り、マスカルポーネを添え、セルフィーユを飾る。

〈レシピ使用商品〉
クイーンズ伊勢丹オリジナル
アールグレイオリジナル

