

## ダーズリン・サワー&ミント

### キューブアイスの材料：

レモン（未処理）	1 個
ミント	枝 4 本

### お茶の材料：

POMPADOUR ダーズリン	
ティーバッグ	2 袋
水	500 ml
レモン（未処理）	1/2 個
砂糖	小さじ 2 ~ 3



### 作り方：

レモンをお湯で洗ってピーラーなどで皮をむきます。ミントを洗って水を切り、ミントの葉を枝から取ります（飾り付け用に何枚か取り分けておきます）。ミントの葉を細切りにします。製氷皿に水を入れ、レモンの皮とミントの葉を氷の中に閉じ込めるように製氷皿の各区画へ入れて凍らせます。

沸騰したお湯をティーバッグに注ぎ、5 分間蒸らします。ティーバッグを取り出し、甘みを付けます。このお茶を冷やします。

レモンを水洗いしてスライスします。キューブアイスに使ったレモン半分を絞り、冷えたお茶に加えます。2 個のロングドリンクグラスにキューブアイス、レモンスライス、ミントの葉を入れ、お茶を入れます。すぐにテーブルに出します。