

◆ゆずジャム



材料 4人分

ゆず・・・ 5個分

砂糖・・・ 80g

作り方

- ① ゆずの皮をむき、白いわたの部分をきれいに取り除き、千切りにしておく。
- ② 鍋にゆずの皮を入れ、砂糖を入れて混ぜ合わせ、水分が出るまで置いておく。
- ③ 水分が出てきたら、鍋を火にかけ、弱火でコトコト炊く。
- ④ 水分が飛んで、全体にとろみがついてきたら火を止め、冷ませば出来上がり。

※残りのゆず果汁は、お湯とはちみつで割ってホットゆずや、醬油にゆず果汁を加えてタレとしても使えます。

福德学院高等学校 提供