

材料

びわ ----- 1000g
グラニュー糖 ----- 500g
レモン果汁 ----- 1/2個分
水 ----- 100cc

下ごしらえ

ビワの皮と種を取り除いておく。

手順

1. 鍋に下ごしらえした実部分と水を加え強火にかけ、沸騰してから10分間中火で煮込む。
2. 強火にかけ沸騰したらアクをとる。
3. グラニュー糖を加え強火で20分間木べらで混ぜながら煮る。
4. レモン果汁を加え、さらに5分間混ぜながら煮込んで出来上がり !!

総作業時間 約50分 下ごしらえの時間は含まず
出来上がり 300ccの瓶約3個分
味の感想 仕上がりはビワの実の形が残ったままにしました。
 コンポートのようにデザートに添えても美味しいです。
 クセがなく食べやすいジャムです。