

材料

仏手柑(ぶっしゅかん) ----- 3個(350g) 正味約250g
グラニュー糖 ----- 200g
水 ----- 200cc
かぶす果汁 ----- 1/2個分使用

下ごしらえ

仏手柑のヘタ部分を取り、縦に4等分して約倍の水で10分間ゆでる。
程良い苦みになるまで、この作業を2、3回繰り返す。

手順

1. 下ごしらえした皮部分が6～7ミリの厚さになるよう綿部分を取り除き薄くスライスする。
2. 1の鍋に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。
3. かぶす果汁を加え、5分程混ぜながら煮込み、とろみが出てきたら出来上がり!!

総作業時間 約50分
出来上がり 約250cc
味の感想 仏手柑はほとんど果肉がありません。
皮を薄くスライスして作ったマーマレードは
レモンやキンカンのような独特の風味があります。
パウンドケーキなど洋菓子にも良く合うな、と思いました。