

材料

デコボン ----- 3個分 正味700g
グラニュー糖 ----- 300g
水 ----- 100cc
柚子果汁 ----- 50cc
皮(マーマレード風にする場合) --- 1個分使用

下ごしらえ

マーマレード風にする場合は皮部分を10分間ゆでる。
いったん水を捨てて同じ作業を3回行った後、細切りにしておく。
実は種を取り除き、水と一緒に生のままミキサーに約分間かけておく。

手順

1. 鍋にミキサーにかけた実部分・皮(マーマレード風にする場合) を加え
強火にかけ沸騰したらアクをとる。
2. 1の鍋にグラニュー糖を加え強火で10分間木べらで混ぜながら煮る。
3. 柚子果汁を加え、さらに10分間混ぜながら煮込んで出来上がり!!

総作業時間 約60分
出来上がり 200ccの瓶3.5個分
味の感想 皮の苦みがさわやかな甘さと合って、大人好みの味わいになりました。
デコボンの皮は苦いため、苦みを下ごしらえで調節してください。
デコボンは甘味も酸味も兼ね備えているので、酸を加えなくても固まりますが、
酸をレモンやスダチ果汁で代用してもそれぞれ違った風味を味わえます。