

材料

はれやか ----- 2個分 正味 300g
グラニュー糖 ----- 150g
水 ----- 150cc
柚子果汁 ----- 30cc
皮(マーマレード風にする場合) ----- 1/2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2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1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15分間木べらで混ぜながら煮る。
3. 柚子果汁を加え、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 皮部分の下ごしらえ作業時間含む
出来上がり 200ccの瓶約2.5個分
味の感想 マーマレードは皮に苦みが少ないので、子どもも食べやすい味になりました。
実に水分が少ないので必要なら水を加えて調節してください。