

材料

はるか ----- 2個(約400g) 正味370g
グラニュー糖 ----- 250g
水 ----- 100cc
柚子果汁 ----- 30cc(約2個分)
皮(マーマレード風にする場合) --- 1個分使用

下ごしらえ

実は種を取り除き、生のままミキサーに約1分間かけておく。

マーマレード風にする場合は皮部分を約5倍の水で15分間ゆで、細切りにしておく。

手順

1. 鍋にミキサーにかけた実部分・水・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45分 内、手順3以降の煮込み時間は約20分間

出来上がり 200ccの瓶1.5個分

味の感想 口当たりやさしい味に仕上がりました。

柚子果汁を加えることで和の風味に仕上がりに、飽きのこない甘さに。