

材料

いよかん ----- 2個 正味約700g
グラニュー糖 ----- 400g
水 ----- 100cc
柚子果汁 ----- 60cc
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約5倍の水で10分間ゆで、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40分
出来上がり	200ccの瓶約3個分
味の感想	クセが少なく、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。 酸の柚子果汁をレモン果汁に変えても違った風味を味わえます。