

材料

柿 ----- 2個 正味約300g
グラニュー糖 ----- 150g
かぼす ----- 2個 正味約50cc
水 ----- 20cc

下ごしらえ

柿とかぼすの皮と種を取り除いて一口大に切る。
切った柿とかぼす、水20ccをミキサーにかける。

手順

1. 鍋に下ごしらえした実部分を加熱強火にかけ、沸騰してから10分間中火で煮込む。
2. 強火にかけ沸騰したらアクをとる。
3. グラニュー糖を加え強火で20分間木べらで混ぜ、とろみが出てきたら出来上がり !!

総作業時間 約40分
出来上がり 200ccの瓶約1.5個分
味の感想 仕上がりは鮮やかなオレンジ色。
柿の甘味にかぼすの酸味が加わることで、
上品な味わいのジャムになりました。