

材料

冷凍プラム ----- 1000g
グラニュー糖 ----- 500g
水 ----- 100cc

下ごしらえ

冷凍したプラムを使う場合は、たっぷりの水に冷凍プラムを入れ沸騰してから弱火で約5分ゆでる。

手順

1. 鍋に下ごしらえした実部分と水を加え強火にかけ、沸騰してから10分間中火で煮込む。
2. 1を裏ごしして、皮と種を取り除く。
3. 2を再び鍋に入れて、強火にかけ沸騰したらアクをとる。
4. グラニュー糖を加え強火で20分間木べらで混ぜながら煮る。
混ぜながら煮込んでとろみが出てきたら出来上がり !!

総作業時間

約50分

出来上がり

300ccの瓶約3個分

味の感想

他の酸を加えずグラニュー糖で仕上げました。
さわやかな甘さが美味しいジャムです。
出来上がりは綺麗な赤色です。