

材料

春峰(しゅんぼう) ----- 2個(400g) 正味約300g
グラニュー糖 ----- 200g
水 ----- 100cc
皮 ----- 1/2個分使用

下ごしらえ

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100cc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. 鍋に下ごしらえした、実部分と皮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. とろみが出てきたら火を止めて、出来上がり!!

総作業時間 約50分
出来上がり 約250cc
味の感想 皮に少し苦みがあるので、下ごしらえをして苦みを抑えます。
クセがなく、上品な甘さのマーマレードになりました
我が家でも人気のマーマレードです。