
材料

梅 ----- 1000g
グラニュー糖 ----- 500g
水 ----- 100cc

下ごしらえ

実をきれいに水洗いした後、水に一晩漬けアク抜きをする。

たっぷりの水にアク抜きをした梅を入れ、沸騰してから弱火で約 0 分ゆで、裏ごしする。

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。

甘酸っぱいジャムなので、ケーキやパンに薄く塗っても美味しいです。