

材料

温州みかん ----- 2個分 正味330g
グラニュー糖 ----- 200g
水 ----- 100cc
レモン果汁 ----- 30cc
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10分間木べらで混ぜながら煮る。
3. レモン果汁を加え、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50分
出来上がり 200ccの瓶約3個分
味の感想 みかんの風味がいきた口当たりやさしい味に仕上がりました。
レモン果汁を加えることでさわやかな酸味が加わり、飽きのこない甘さに。
酸のレモン果汁をスダチや柚子果汁に代用すると和の風味になります。