

柚子のマーマレードジャム



▼材料（4人分）

- 柚子 …5個
- 砂糖 …柚子の重さの1/2量
- 水 …ひたひた

▼作り方

- ① 柚子は、丁寧に洗って皮と内袋に分け、皮は千切りにし内袋は絞る。
- ② 鍋に①を入れて、1時間ほど置く。
- ③ ひたひたの水を加え、弱火で皮が柔らかくなるまで煮る。
- ④ 砂糖を3回に分けて加え、とろみがつくまで煮る。

※柚子の皮を水に一晩漬けると、より癖がなく仕上がる。