

みかんのマーマレードジャム



▼材料

- 温州みかん …2キロ
- 砂糖 …③+⑤の半分の重さ

▼作り方

- ① 温州みかんをたわしでよくこすって、横半分に切る。
- ② 身と皮をスプーンではずす。
- ③ 身は鍋に入れ、ひたひたの水で5分程煮て、漉してジュースにする。
- ④ 鍋に皮と水を入れて2回煮こぼす。
- ⑤ ④を水から煮立たせて5分程煮て、ザルにあげる。
- ⑥ 鍋に③のジュース、⑤の煮た皮、砂糖を入れてとろみが出るまで煮る。