

じっくり煮込んだ みかんジャム

今が旬の「みかん」を使い、丁寧に灰汁を取り除きながら長時間じっくりと煮込み、甘く仕上げました。お家に「みかん」があれば、ぜひ作ってみてください。



材料（1瓶分）

- みかん 4個
- 水 適宜
- グラニュー糖 130g



- 01 みかんの皮を剥き、少量の水と共にフードプロセッサーに入れ、攪拌します。
- 02 ①を鍋に移し、グラニュー糖を加え、弱火で煮込みます。
- 03 灰汁をとりながら、さらさら感が少なくなるまで煮込んだら火からおろします。
- 04 煮沸消毒した瓶に熱いうちに詰め込み、粗熱をとり、冷まし、完成です。

