

ゆずきちジャム

～スイーツ／ゆずきち～



■材料

| | |
|--------|------|
| ゆずきち | 500g |
| 砂糖 | 150g |
| コアントロー | 大さじ2 |

■作り方

- ① ゆずきちは皮を剥き、薄く輪切りにしてそれをみじん切りにする。
- ② ①に砂糖をまぶし30分置き、汁けを出す
- ③ 鍋を火にかけコアントローも入れ蓋をせずに煮ていく。粘度が出てくるまでおよそ30分中火で煮る。

※冷蔵、冷凍保存可