

伊予柑ピール

伊予柑 3個

砂糖皮の重さの70~80%

★冬の初めは“ゆず”で作ります



伊予柑はきれいに水洗いする。皮に切れ目を切れて、きれいに剥く。使用するのは外の皮のみです。



鍋にたっぷりの水を入れて、皮を入れて火にかける。白い部分がブヨブヨしていたら指でこさぐ。落とし蓋をし、中火で、沸騰したら15分間煮る。



鍋に流水を注ぎ、冷めたらざるにあげる。新しい水を鍋に入れ、皮を入れて再び火にかける。2と3を3回繰り返す。



水につけたまま一晩おく。

(細く切ってから水につけた方が作りやすい)



皮を軽く絞って、重さをはかる。皮の重さの70~80%の量の砂糖と一緒に鍋に入れ、混ぜて一晩おく。(ゆずの場合は皮と砂糖の量は同量にする)

6



翌日、砂糖が解けてシロップになっている。ワタの部分がかなり透明になるまで蓋をして煮ます。

7



水分もかなり蒸発し、ワタの部分がほぼ透明になりました。蓋を取って、焦げ付かない程度に煮詰めます。

8



網の上に乗せて、乾燥させる。(お盆にサランラップを張って、一つづつ並べてもよい) 手で触った時、ぺちゃぺちゃして水分が指につかなくなるまで干す。) 24~48 時間!

9



切ってグラニュー糖をまぶせば出来上がり!