

# はっさくジャム

## 材料 (1瓶分)

はっさくの皮 60g

砂糖 120g

水 50CC



1



はっさくをキレイに洗い皮を剥きます。

中身は食べてオッケー!!

2



はっさくの皮を薄く千切りにします

3



鍋にはっさくの皮・砂糖・水を入れて、弱火で混ぜながらじっくり煮詰めます。

4



はっさくの皮がシンナリ〜し、柔らかくなったら完成です♪

粗熱がとれたら保存容器にうつしてね。

5



紅茶カップ 1杯に小さじ 1 のジャムを入れて飲むのもオススメです