

八朔マーマレード

材料

1. [八朔](#) 300 g
2. 砂糖 300 g
3. [水](#) 600m l



作り方

1 ヘタを取りよく洗う



2 8つに櫛切りにして、さらに半分に切る

3 水 600m l を入れ、沸騰したら中火の中火にして 30 分煮る。焦げ付くようなら水を足す



4 煮あがると煮汁をこす。皮が透明になれば煮あがり。お皿にとり、種を取り除く



5 シュレッダー鋏、キッチン鋏、包丁などで3mm幅くらいに切る



6 漉した煮汁に5を入れ、砂糖を3回に分けて入れる。1回入れるごとに弱火で3分煮る。



7 砂糖を3回入れおわり、中火で2分沸騰させ完成。熱いうちに殺菌した瓶に詰める

