

かぼすジャム



■ 説明

平成23年度伝承料理講習会より
(臼杵伝承料理)

■ 材料と分量

<材料4～5人分>

- ・かぼす・・・5個
- ・グラニュー糖
- ・かぼす汁

■ 手順

1.
かぼすは洗って半分に切り果汁を絞り、皮を薄く切る。
2.
鍋に皮を入れ、たっぷりの水を加え火に掛け、沸騰したらザルにあげ、再び鍋に入れ水を加え沸騰させる。これを4～5回繰り返し、にがみを取る。
3.
水気を切って重さを計り7～8割の砂糖を加え煮る。仕上げに果汁を加える。