

みかんジャム



みかんジャム

ジャム大さじ1使った場合 **136kcal**

● 材料

みかん(正味)..... 500g
グラニュー糖..... 100g
レモン汁..... 大さじ1

● 作り方

- ① みかんは皮をむき、薄皮ごとミキサーにかける。
- ② 鍋に入れ中火でアクをとりながら15～20分煮つめる。
- ③ 火を止めて、グラニュー糖を加え20分おく。
- ④ 弱火で15～20分好みの固さまで煮つめる。
- ⑤ レモン汁を加え、2～3分煮つめる。
- ⑥ 保存する場合は煮沸した瓶に入れる。