

## りんごジャム

おいしいりんごの季節にはジャムを作って作り置きを

材料

りんごジャムの作り方(りんご1個分)

- りんご大1個
- 砂糖約180g (砂糖の量=りんごの重さ)
- レモン汁数滴

準備

1. はじめに、ジャム瓶本体と蓋を沸騰したお湯のなかで4分ほどつける。4分後トングなどで清潔なふきんの上で自然乾燥させる

調理

1. りんごを小さくカットする。鍋にりんごと、お水を入れて弱火でじっくり煮る。半透明になる直前から、砂糖を分けて入れていく。砂糖を全量入れたら、レモン汁を数滴加える。水分が少なくなり、ある程度煮詰まったら出来上がり♪

仕上げ

1. 煮沸消毒した密閉容器（パッキン付ガラス瓶など）に熱いうちにジャムを瓶詰めし、ふたを閉めて、瓶ごと逆さまし脱気する

ひとこと

砂糖が多いと固いじゃむに、少ないと柔らかいじゃむになります。砂糖を加える前に煮過ぎるとりんご本来のうまみが逃げてしまうので注意

レシピ参考 はんど&はあとBacknumber ○月号



レシピを印刷する