

# イチゴジャム



## 材 料

(200ccの瓶 2 つ分)

イチゴ … 2 パック(500g)  
砂糖 … 150g(イチゴの量の 30%)  
レモン汁 … 大さじ 1

## 作 り 方

- 1)イチゴを洗って水気を取り、ヘタを取る。
- 2) (1) を厚手のホーローまたはステンレスの鍋に入れ、砂糖とレモン汁を加えてざっくりと混ぜる。汁気が出るまで室温で約 3 時間おく。
- 3)強火にかけて煮立ったら、中火でアクを取りながら 20～30 分煮込む。イチゴを木べらで好みの大きさに潰す。
- 4)木べらで混ぜた時にとろりとして、鍋底が見えるようになったらできあがり。煮沸消毒した瓶に入れてすぐに蓋をする。



ごろっと入った果肉がたまらない♪



JAこうか  
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

