

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!!

