

～梨ジャム～

エコポイント

梨の皮をすりおろして入れる

〈材料〉 (400g分)

梨・・・2個

(A)レモン汁・・・大さじ2

(A)グラニュー糖・・・180g

(A)はちみつ・・・大さじ1



（作り方）

- ①梨1個は皮つきのまま、すりおろす。もう1個は、皮をむき実は1cm角の角切りにし、むいた皮はすりおろす。
- ②鍋に①と(A)を入れて弱火で砂糖が溶けるまで煮る。溶けたら中火にしアクをこまめに取りながら30分ほど煮る。
- ③全体的に水分が減り、とろみが出てきたら、火から下ろして瓶に詰め粗熱をとる。

調理のコツ ③で水分を減らし過ぎるとジャムがかたくなってしまうため、ほどよく水分を残しておく。