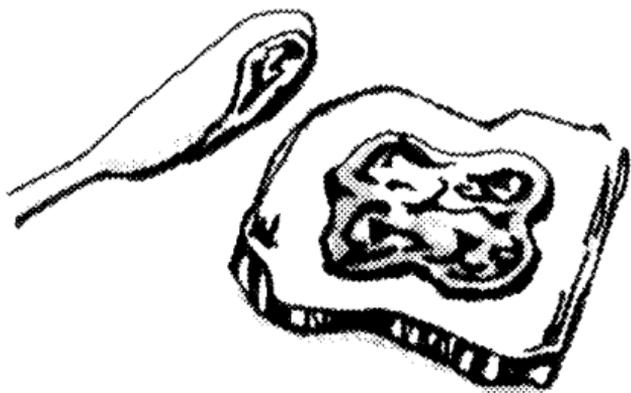


# ゆずジャム



材 料	
<input type="checkbox"/> ゆず .....	1 kg
<input type="checkbox"/> 砂糖 .....	800g ~ 1 kg

## [作り方]

1. ゆずはよく洗ってから横半分に切って、種を出します。
2. 皮と実をつけたまま千切りにして、砂糖を1/3かけておきます。水分が出てきたら火にかけて煮ます。
3. 砂糖を何回かに分けて加え、途中でアクをとりながら煮つめます。
4. 水を入れたコップにおとしてみて、静かに散る程度で仕上がります。