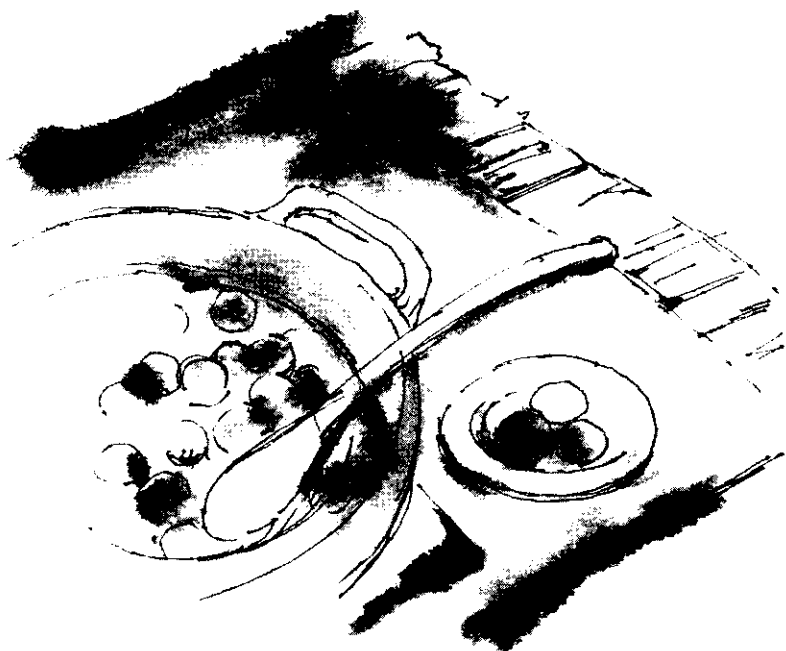


梅の甘露煮



過熟梅…………… 1 kg 砂糖…………… 800 g

1. 梅を洗い、水気をきる。
2. ホーロー鍋に梅を入れ、砂糖を入れて火にかける。
3. 砂糖がとけて水分がでてきたら火を弱め、アクをとりながら煮る。
4. 静かに煮つめる。(40分くらい) さめるとかたくなるので、液が多めの時に火を止める。