

ゆずの甘露煮



◎ゆずはなるべく大きくて、表皮の内側の白い綿状の部分の厚いものを選びます。

[作り方]

1. ゆずをたて4つ割りにして、皮をむきます。
2. 皮の白い綿状の部分をとって鍋に入れ、充分水を加えて火にかけ、一度煮たてたらゆで汁を捨て、新しい水を入れて一晩おき、ゆず特有のホロ苦さを除きます。水につけておく時間は、ホロ苦さをみて加減します。

材 料	
□ ゆずの皮	600g
┌ 酒	大さじ 1
└ 砂糖	200g
└ 塩	少々
└ 水	

3. 水を取り替えてもう一度火にかけ、煮たってから5分位煮たら火を止めて、ざるにあげて水を切ります。
4. 鍋に酒、砂糖、水を入れて火にかけ、1と煮たちさせて、ゆでたゆずの皮を入れ、煮汁がひたひたになるようにお湯で加減して、紙のおとし蓋をして火にかけます。
5. 煮たったら火を弱くして、ゆずの皮がやわらかくなったら火を止め、そのまま味を含ませます。