

☆小林秀峰高校考案のレシピ☆

金柑マーマレード（うんまかマーマレード）

材料

- ・金柑（ヘタや種を取り出した状態の） 250g
※苦みやえぐみを取るために、金柑は一晩水につけておく。
- ・グラニュー糖 125g
- ・レモン汁 大さじ1杯
- ・少量の水（必要に応じて）

作り方

- ① 金柑を洗淨し、ヘタの部分切る。
- ② お湯を準備し、中火で5分間金柑が柔らかくなるまで煮詰め、灰汁を抜く。
- ③ いったん水で冷やしてから水気を切り、金柑を半分に切り種を爪楊枝で取り出す。
- ④ 皮・果皮を1～2mm程度に切る（細刻する）。
- ⑤ お鍋に金柑とグラニュー糖、レモン汁を入れて煮る。
- ⑥ 皮が柔らかくなるまで煮込み、水分が足りない時は水を少しずつ足す。
- ⑦ ビンとフタを煮沸消毒する。
- ⑧ ビンに詰め、ビンごと煮沸消毒20分行う。
瓶詰めから消毒まで行うことが大切！