

ハッサクジャムレシピ

先に柚子ジャムのレシピを公開しましたが、今回はハッサクジャムです。
このレシピは、夏ミカン、レモン等の柑橘類のジャムレシピ共通です。柚子と違って手間がかかりますが、とてもいい香りのジャムができあがりますので、是非チャレンジしてみてください。

材料 ハッサク 4~5個
 上白糖 ハッサク重量の30%程度
 以外と砂糖は少なめでいいので、入れすぎないよう注意

- ① ハッサクの皮を写真のように、白いワタの部分をできるかぎり残すように薄く剥き、刻みます。
- ② 実の部分はワタ、袋(薄皮)を取り除き、ボールに入れます。種と薄皮(少し)も取り分けておきます。
- ③ 刻んだ皮は鍋に入れ煮沸して水洗い。これを2回おこなって、苦みをとり、皮をやわらかくします。
- ④ 薄皮も剥いた、実の部分に砂糖を混ぜてなじませておきます。
- ⑤ 種と薄皮を小鍋にとって、火にかけ、ペクチンを抽出し、④に混ぜいれます。
- ⑥ 刻んで、煮沸し、水にさらした皮の水気を切って、⑤に混ぜ、攪拌します
- ⑦ ⑥を鍋に入れ、火にかけます。
- ⑧ あくが浮いてきたら掬って取り除きます。泡が大きくなってとろみがついてきたら、味見して必要に応じ、砂糖を追加します。最後にウイスキーをたらして完成です。



皮を剥く



刻んだ皮



袋もすべて剥きます



皮を煮沸します



皮と実と種



砂糖を混ぜる



なじませて



種からペクチン抽出



皮と実の部分を混ぜる



抽出したペクチンを混ぜ



火にかけて完成