

イチゴジャムレシピ

九州産の安いイチゴが出回り始めました。さっそく作ってみました。イチゴジャム作りはとても簡単です。是非チャレンジしてみてください。サクランボはいれなくても純粋にイチゴだけのジャムになり、おいしくいただけます。

サクランボはまだ冷蔵庫に残っています。ご希望の方にお分けしますので、連絡ください。

材料	イチゴ	750g	3パック
	レモン	小粒	1個
	サクランボの実	約100g	好みに応じて量を決めます(なくてもよい)
	上白糖	250g	
	ウイスキー		好みに合わせて少量

イチゴは洗ってへたを取っておきます。今回使ったイチゴは大粒だったので、2、3片にカットして用いました。砂糖の量は、イチゴ重量の30%くらいが目安で、好みの甘さに調節してください。最初に混ぜこむ時は20%くらいにして、レモンも半分にしておき、鍋に火をかけ、煮詰まってきた時に味見して調節してください。最後にウイスキーを垂らして完成です。イチゴの原型をどれくらい留めるかは、これも好みです。



大粒なのでカットしてボールに



砂糖を混ぜ入れます



レモンを絞って



サクランボを混ぜます



攪拌して1~2時間
なじませて



鍋に移して火にかけます



あくがでてきたら掬って



完成間近、ウイスキーを垂らします



完成