

イチジクジャムレシピ

8月も半ばを過ぎるとイチジクが出回ってきます。早くジャムにしたいのをこらえて安くなるまで我慢します。8月も終わりに近づくどぐっと手に入れやすい値段になってきます。パスカルの店ではジャム用イチジクとして安く売っていたりします。イチジク独特の香りがなんともいえません。

使用材料

イチジク2パック	約1kg
レモン	1/2個
上白糖	200g 目安(甘さ控えめならもっと少なく)
ウイスキー	適量(仕上げの最後に垂らします)



へたの部分を切り落とします。



適当な大きさに刻みます。



レモンを絞って



砂糖を混ぜます。
しばらくなじませて



火にかけます。
アクをとりながら
煮詰めます。



最後にウイスキー
を適量垂らし、
一煮して完成。

イチジクはへたの硬い部分を除き、ほとんどすべてをジャムに使用します。皮を除く必要はありません。私はイチジクの状態に合わせて、サクランボを混ぜて色と味を調整します。砂糖を入れすぎたときは、レモンを追加して酸味を地味調整します。