

桃ジャムレシピ

7月に入って、店頭に美味しそうな桃が並ぶようになりました。
和歌山県産の桃を使って早速ジャムに作ってみました。
桃は酸味が少ないのでレモン汁を加えます。

桃4個 約1kg(果肉部分約800g)
上白糖 150g(果肉の20%)
レモン 1/2個



桃4個約1kg
皮を剥きます



包丁で適当に刻んで
種を除きます。
適当の大きさに刻んでください



ボールに移して
上白糖を混ぜます



レモン1/2個を
絞り入れます



攪拌してしばらく
なじませておきます



鍋に移して火にかけます



あくがでできますので
すくい取ります



泡の粒が大きくなって
きたらウィスキーをたらして
しばらく加熱して完成です