

すもも(プラム)ジャムレシピ

6月後半から私の大好きなプラムがでまわってきます。最近、プラムといえば大石とかソルダムといった品種のプラムが主流となっていますが、今日は和歌山産の李王という品種のプラムを使ってみました。最近、店頭でまず見かけることがなくなった巴旦杏(ハタンキョウ、すももの一品種)のジャムも香りが良くて美味しいジャムができます。手に入ったら試してみてください。ここに紹介するレシピと同じレシピでOKです。

すももは酸味が強いのでレモン汁は不要です。

材料 すもも(李王)約1kg(2パック)
上白糖 200g(果肉の約30%)

材料のすももの品種はなんでもOKです。



すもも2パック約1kg



皮は剥かずにそのまま包丁で刻んで種を除きます



砂糖をまぶして



しばらくなじませます



火にかけてしばらくするとあくがでてきますので掬いとってやります



ほぼ完成の状態
ウイスキーを垂らして
完成です