

4月20日はジャムの日です♡いちごのコンフィチュールを作ってみませんか?!



◎材料

- いちご ……1パック(約300g)
(小粒のものがオススメです)
- グラニュー糖 ……90g(いちごの重量の30%)
(白砂糖でも代用できます。今回は白砂糖を使っています。)
※日持ちさせたい場合は、砂糖の分量をいちごの重量の50%以上にしてください。
- 輪切りにスライスしたレモン……3枚
(いちごの重量100gにつき1枚)
- ジャム用の蓋つきガラス瓶



新型コロナ非常事態宣言で、外出できずに時間を持て余していませんか? そんな時間を利用してコンフィチュールを作りましょう。

旬のいちごを使ったコンフィチュール(コンポート)です。粒が残っているので果実の食感も味わえ、とーっても豪華です。

そのまま食べたり、パンケーキやトーストに塗ったり、アイスクリームやヨーグルトに添えたり、使い勝手もさまざま楽しめますよ。

お湯で割ってストロベリーティー、ホットイチゴミルクも良いですね。(※ホットイチゴミルクの場合は温めた牛乳の中にコンフィチュールをいれてください。一緒に温めると乳成分が固形化して分離します) 甘いもので、少しでもコロナ疲れから解放されてください。

◎作り方

ジャム用のガラス瓶は煮沸消毒しておきます。いちごはへた付きのまま水洗いしたあと、へたを切り落とします。



ホーローかテフロン加工された鍋にいちごと砂糖を入れ果実が潰れないようにぎっくりと混ぜて2~3時間そのまま放置します。しばらくすると砂糖の浸透圧で、いちごから果汁が沁みだしてきます。



火にかけて、沸騰直前で弱火にします。さらに果汁があふれ出してきましたね。スライスレモンを投入、灰汁をとりながら10分ほど煮詰めます。



果汁はトロトロ、いちごはツヤツヤ、あまーい香りが充満してきましたね。そろそろレモンのスライスを取り出して火を止めましょう♪コンフィチュールの出来上がりです!

※この時点ではレモンの味が強く感じられますが、時間とともになくなります。



アツアツのまま、ガラス瓶に満杯になるまで詰めて蓋をし逆さにしておくと瓶の中が真空に近い状態になります。



いろんなアレンジで楽しんでください。きっと写真も映えます(o^—^o)ニコ

このレシピはWebでもご案内しています。

師岡青果

検索



なにかご不明の際は青果部の店舗スタッフまでお尋ねください。

青果のご用命は師岡青果の各店舗まで!

も	ろ	お	か	市	場
師	岡	青	果	ダイ	レックス
夜	須	店	筑	紫	野
み	や	き	店	高	木
				那	珂
				川	日
				の	限
				店	
				ハ	女
				子	店