

ジャム

材料	できあがり約 1 カップ分
いちご	1 パック(250g 程度)
砂糖	100g(いちごの重さの 40%程度)
レモン汁	小さじ 1



- 1 いちごは洗ってへたを取ります。大きければ、いくつかに切り分けます。
- 2 全体に砂糖をまぶして、そのまま 10 分置き、なじませます。



- 3 レモン汁を加え、全部をなべに入れて火にかけます。



- 4 中火くらいで沸騰させます。煮立ったらアクをとって、弱火にします。



- 5 焦げないように、ときどき木べらで混ぜながら、15 分～20 分煮ます。
- 6 木べらを動かし、なべ底が見えたあと、ずっと見えなくなるくらいのかたさになったら、火を止めて冷まします。



- 7 保存は、冷蔵庫で 2 週間です。風味が落ちるので、できるだけ早く食べきりましょう。