



りんごジャム

材料・分量

できあがり量 150cc入りの瓶 約4個分

- ・りんご むき身 …………… 700g(りんご約3個)
- ・グラニュー糖 …………… 350g
※りんご重量の半分量
- ・レモン …………… 約2個
※りんごの酸味によって調節



作り方

前日

- ① リンゴをよく洗い、なるべく赤い部分の皮を残すように半分程度の皮を剥き、縦 8 等分 (大きければ 12 等分) にカットし、へたと芯を取り除いて横に 5mm の厚さにスライスする。
ボールに入れてレモン汁を全体にまぶし、半分の量のグラニュー糖を加えて残りのレモン汁で全体をよく混ぜ合わせる。
ラップをかけて冷蔵庫、または涼しい所で翌日までおく。

当日

- ① 前日マリネしたリンゴを鍋に入れ、残り半分のグラニュー糖も加えて火にかける。(中火～やや強めの火)
- ② 沸いてきたらアクが出るので、しばらくの間アクを取り続ける。アクがあまり出なくなってきたら少し火を弱め(弱すぎる火ではダメなので注意)、蓋は開けたまま煮る。アクが出ればひく。
- ③ 煮始めてから約 15 分経ったら、酸味と甘みチェックして味を調える。りんごのやわらかさと煮詰まり加減をみて火を止め、熱いうちにジャム瓶に入れてすぐに蓋をし、その瓶を逆さまにして置く。
粗熱が取れたら逆さにした瓶を戻し、冷えたら冷蔵庫で保存する。

* 煮詰める時間は、リンゴの固さや量によって変わるので注意。
無農薬のリンゴなら、皮を全部使ってもよい。



講師：渋澤知枝先生

フランス料理教室 MESSIDOR(メシドール)主宰。
パリのホテルリッツ料理学校やイタリアでの留学経験をもとに、各国の家庭料理やおもてなし料理を日本の食卓でも再現できるようにレシピを考案。
ポイントを押さえた分かりやすいレッスンが好評！



放送中

東松山ケーブルテレビ
チャンネルこあらん
(STB 地上111ch)にて
毎日 9:15/12:15/22:30

料理のイロハを学び、初心者でも簡単に作れるレシピを紹介！
ケーブルテレビのスタッフが料理にチャレンジします！