

## 甘夏のマーマレード

材 料	分 量	作 り 方
甘夏 (10 個) 砂糖 (50%) <u>甘夏の種はとっ ておく</u>	4 kg 2 kg (1.5 k)	<p>① 甘夏の表面は汚れているのでたわしなどでよく洗っておく。</p> <p>② 皮をむき、実は袋を取り除き、種は茶袋につめておく</p> <p>③ 皮の白い綿の部分はそのまま取り除かないでスライスする。</p> <p>④ 切り終わった皮を水の入ったボールに入れ、もみながら水をかえながらあく抜きをする。(一晩ぐらいおいてもよい)</p> <p>⑤ 大きな鍋でさらした皮を2~3回ぐらい茹でこぼしする、しぼっておく。</p> <p>⑥ 鍋に甘夏のむき身を入れ火をつけると実が崩れていく、茹でこぼした皮を入れて少し煮る、砂糖、茶袋に入れた種も一緒に入れて煮詰めていく。</p> <p>⑦ とろみ具合がわからない場合は、一度火を止め一晩おいてから次の日の状態を見てから煮詰め直してもよい。</p>