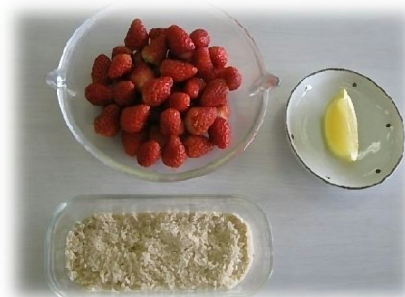




手のかかるジャムも電子レンジなら簡単にできます。

自家製ジャムは自分好みに甘さをかえたり、他の果物とブレンドしたり、好みの味に仕上がります。市販のジャムと違って防腐剤を使っていないのも安心です。

砂糖の代わりに甜菜糖を使用すれば甘さ控えめの風味の良い仕上がりになります。すっきりクリアな仕上がりにしたいときはグラニュー糖がお勧めです。



いちごジャム



～材料～

*出来上がり 約200g

いちご 300g 砂糖 70g

レモン汁 10g

作り方

1. いちごのへたを取ります。
 - * へた下の固い部分もカットします。
 - * 大きいサイズのいちごを使用する場合、1/2にカットして下さい。
2. 容器にいちご・砂糖を入れて上蓋をしないで200Wの電子レンジで30分加熱します。最後にレモン汁を入れ、軽く混ぜて出来上がり。
 - * 必ず上蓋をはずしてレンジで加熱して下さい。粘度が上がると噴きこぼれます。
 - * 砂糖は全体にまんべんなく振り入れて下さい。
 - * 保存容器に入れて保存する場合は冷蔵庫にて保管し、なるべくお早めにお召し上がり下さい。
 - * 200W30分でやさしく煮詰めるとより美味しく仕上がりますが、早く仕上げたいときは500W12分(調理目安)で調整して下さい。
 - * ジャムがゆるい場合は再度レンジで加熱して水分を飛ばして下さい。