



# 文旦マーマレードの作り方



文旦の皮をお鍋に入れて、水を注いで煮ます。

沸騰したら火を止めて水にさらします。(2~3日程度) これは文旦の皮の苦味を少なくさせるためです。

文旦の皮の苦味を残したいという方はさらす時間を短く(1~2日程度)するといいでしょう。

水にさらす時はわずかの量で流しっぱなしが良いです。



あとは、薄く切って、水気を切り。皮と同量の砂糖を入れて煮ます。

水分が無くなってきたら出来上がりです。

焦げ付きやすいので煮ている間は、お鍋の底からかき混ぜましょう。

お砂糖の分量は、お好みで調整します。

近頃は3~5割位少ない量にする方が多いようですね。



文旦の皮の白い部分はペクチンに変化するため、お砂糖だけでとろみがつきますよ。



<http://buntan-ok.com/>

岡林農園 \_

検索