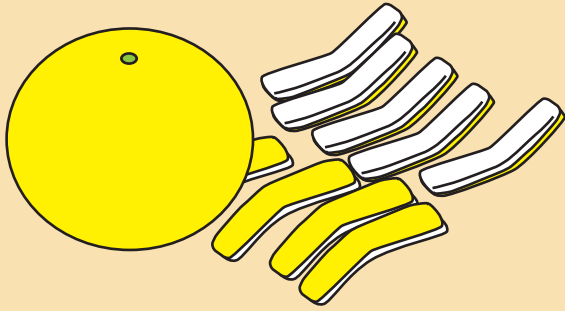
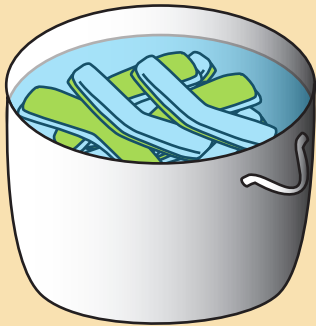


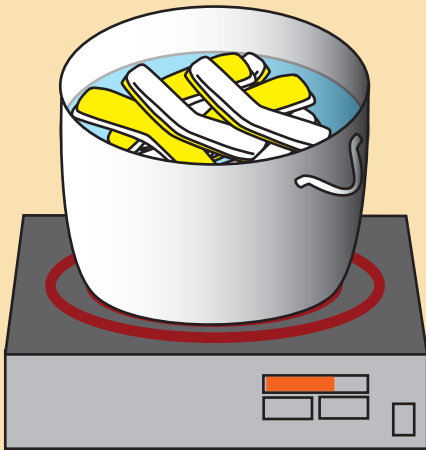
ぶんたんピールの作り方



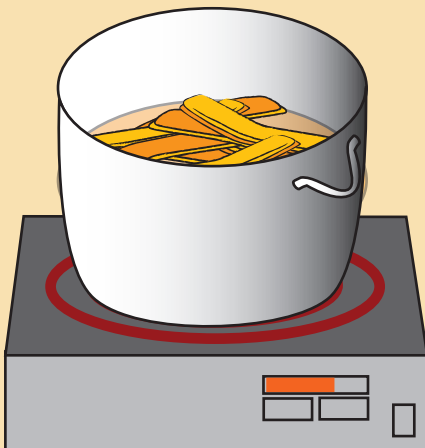
文旦の皮を縦に10等分する。大きさはお好みでいいですよ。



たっぷりの水で6回程水を替えながらモミ洗いし、一晩水にさらす



沸騰したお湯に皮を入れて3分程ゆでる。ゆでた後水を入れ替えて3回繰り返す。(苦味を残したい時は回数を減らしてください。)

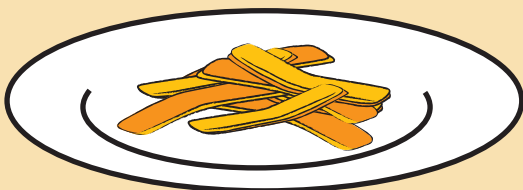


一時間ほど水にさらし、ぶんたんの皮を、水気を切る。(水気をしぼらない。)

砂糖と大さじ3杯程の水をなべに入れ、弱火にかけフツフツとしてきたら、ぶんたんの皮を加え白い部分が半透明になるまで15分程煮る。(焦げ付かないように注意)

一度皮を取り出し、汁を煮つめてもう一度皮を加え皮が透きとおるまで煮て火を止める。

粗熱を取って数日、天日で干す。(天候により調整してください。)



お好みでグラニュー糖をまぶして完成です。