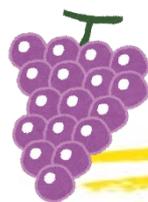


SDGs レシピ



皮ごとぶどうジャム



★材料（10人分）★

ぶどう（種なし） 1房（枝から外した状態で300g）

砂糖（ぶどうの重量の30%） 100g

白ワイン 大さじ1杯

レモン汁 小さじ1杯

＜下準備＞

- ぶどうは1粒ずつ枝から外し、よく洗っておく。
- 保存用の瓶は熱湯消毒しておく。

＜調理＞

- ① 鍋によく洗ったぶどうと砂糖を入れる。
- ② ぶどうに砂糖をまぶすように鍋の中でよく混ぜる。
- ③ 白ワインを加え弱火～中火で灰汁を取り除きながら約20分煮る。沸騰したら弱火にする。
- ④ レモン汁を加え火を止める。
- ⑤ 熱湯消毒した瓶に移して完成！

★ワンポイント★

皮ごと使うことで食感が楽しめるジャムです。ミキサーにかけると滑らかな仕上がりになります。