

# まるごとみかんジャム



## 【材料】

みかんの皮 10 個分 / みかんの果肉 3 ~ 4 個 /  
砂糖 1 個分の皮につき大さじ 1.5 /  
レモン汁適量

## 【作り方】

- 1 みかんをぬるま湯で洗う。(ワックスがかかっているものはきれいに洗い落とす。)
- 2 へたを取って皮をむき、皮は千切りにして、果肉は横半分に切る。
- 3 2 を鍋に入れ、砂糖とレモン汁をまぶしてくずす。
- 4 弱火で 30 分ほど煮るとできあがり。