

ゆずの甘煮



材料（作りやすい分量にしています）

柚子	5個
塩	適宜
砂糖	100g
柚子酢	大さじ1・1/3

作り方

- ① 柚子は洗ってピーラーで皮をむく。横半分に切り、果肉をとりだす。果肉は絞って果汁として使用する。
- ② ①の柚子の皮を海水よりやや薄めの塩水につけ、一晩さらす。
- ③ ②をざるに打ち上げ、並べてしばらく自然に乾かす。
- ④ 炊飯器の中に③を上向き（皮を下向き）にしたものを詰めて並べる。ゆずのカップに砂糖を大さじ1程度ずつ加える。柚子酢と塩を全体にふりかけおとしぶたをし、普通に炊飯キープでたく。
- ⑤ できあがったものを食べやすい大きさに切る。
- ⑥ バットに流し入れ、冷蔵庫で1時間くらい冷やし固める。

炊飯器で炊くことができます。できあがったものを小分けして、冷凍保存すると便利です。

