



### クランベリージャム

甘酸っぱい風味のジャムに仕上がります。ここでは、よりクランベリーらしさをだすためにクランベリージュースを加えるレシピをご紹介します。果肉が残って“食べるジャム”のような、クランベリーそのものを楽しめる食感に仕上がります。好みに砂糖の量を増やして下さい。

#### 材料

冷凍(またはフレッシュ) クランベリー	500g
砂糖	250g
クランベリージュース (果汁27%)	50cc

#### 作り方

1. 厚手の鍋にクランベリーと砂糖、ジュースを入れて混ぜ、30分ほどおいておく。
2. 中火にかいけ、時々、底の方から返しながら30分ほど煮る。
3. 完全に冷ましてから保存容器に入れる。

#### Point !

皮がやぶれやすいので、煮ている途中で乱暴に混ぜてしまわないように気をつけましょう。フレッシュクランベリーは9月中旬-11月が旬の季節。手に入るようでしたら、ぜひ、フレッシュで作ってみて下さい。甘酸っぱさ、風味がより楽しめますし、色も透感のある明るい赤色に仕上がります。