

材料

露茜のピューレ 1kg
砂糖 500g



ルビー色の鮮やかさとさわやかな酸味

露茜の梅ジャム

作り方

- ①鍋に露茜のピューレと砂糖（露茜のピューレの50%）を入れ火にかける。
煮立ったら中火にして灰汁を取り、時々混ぜながら15～20分程煮る。
あまり弱火だと灰汁が出てこない所以注意。
- ②灰汁が出なくなったら弱火にして、
同様に混ぜながらとろみがつくまで煮詰める。
冷めると少し固まるので、煮詰めすぎないようにする。

