

# いちじくジャム

## 「簡単・美味しい」レシピ

### 〈 材料 〉

- いちじく 400~500g (10~15個)
- 砂糖 160~200g (いちじくの40%)
- レモン果汁 1/2個 (大さじ4くらい)



### 〈 作り方 〉

1. いちじくを洗って皮をむき、1cmくらいの厚さにスライスします。
2. スライスしたいちじくを鍋に入れ、水100mlとレモン果汁を入れます。
3. 砂糖も入れ、強火にかけます。水の量はいちじくの量で加減します。
4. 強火→中火で加熱し、煮詰めます。(約20分)
5. 浮いてくるアクを丁寧に、数回すくいます。こげないように気を付けましょう。いちじくが透き通るまで煮詰めていきます。
6. まったりして、透明感が出てきたら完成です。

パンやヨーグルト、ケーキにアイスクリームなどに最適です☆

QRコードを読み取っていただくとレシピを載せたページに飛びます

