

SEASONAL RECIPE

旬の素材を活かしたレシピ

丸ごとみかんの蜜漬け

あま〜いみかんを期待したけど酸っぱくて食べにくい!たくさんみかんをいただいたけれど食べきれない!そんなときは丸ごと蜜漬けにしちゃいましょう

【材料】みかん(Sサイズ) 10個/水 800ml/重曹 ひとつまみ/砂糖 200g/
水 500ml/レモン汁 大さじ1/密封瓶

そのまま食べてデザートに、お弁当の一品に、お菓子作りに。便利な万能素材です!



②

①みかんは外皮を剥いておきます。

②水800mlを深鍋で沸騰させます。重曹を入れたらみかんを2分程ゆでます。※重曹とみかんの酸が反応して泡立つことがあるので注意!



③

③ゆであがったらザルにとり、みかんがあたたかいうちに薄皮を剥きます。重曹が薄皮を軟化するため、簡単に剥くことができます。



④

④鍋に水5カップと砂糖200グラムを煮立たせ、火を止めてレモン汁を加えてあら熱をとります。

⑤煮沸消毒した容器にみかんを入れ、④を注いだら冷蔵庫へ。2週間を超える長期保存はシロップに漬けたままフリーザーバッグに入れて冷凍し、食べるときに常温解凍します。作って1〜2日置いた方が味がしみ込んで美味しいですよ!

大きいみかんは房を分けると熱が通りやすくなります。てこぼん、甘夏、はっさくなどの柑橘類でも蜜漬けを作ることができるのでチャレンジしてみましょう!



ぜいたくみかんゼリー

冷凍みかん

