



～柚子味噌づくり～



◎美味しい柚子味噌を作ってみましょう！！

令和元年12月4日

●柚子 5個分 <作り方>

材料	数量
柚子	5個
砂糖	150g
味噌	170g

1. 柚子はなりぶさを取外して2つ割にします
2. 柚子の酢を搾り取ります(調味料として保存しておく)
内側のわたをくり抜きます
3. 皮を半分に切り、小口から細切りします
4. 湯を沸騰させて3回煮こぼします



砂糖を入れ、ジャム風に煮込み(10分程度)、良く皮が溶けたら味噌を入れていきます

味噌の量は好みによって味見をしながら増やしていきます

とろ火で気長く煮詰めていき、軽く一の字が引けるくらいで止め、容器につめます

5. 長く煮過ぎると柚子の皮が硬くなり、口当たりが悪くなります

◎マーマレード



なりぶさとり



絞り



皮を半分に切る



細切りにする



湯でこぼし