

アロマレッドを使った ニンジンジャム

<< アロマレッドでしか味わえないニンジンジャム！ >>



----- 材料 (作りやすい分量) -----

アロマレッドニンジン 200g = 大1本

A

{ 砂糖 60g
水 100ml
レモン汁 大さじ1



----- 作り方 -----

- ① アロマレッドニンジンは皮をむき、あら目にすり下ろす。
- ② 鍋に①とAを入れ、中火にかける。ほぼ汁けがなくなる迄、8分間ほど弱火で煮詰める。消毒した器に入れ、冷蔵庫で5日間保存可能。

※POINT

お好みの砂糖でお作り下さい。ニンジン臭が気にならないのでパンケーキ、スコーン、ヨーグルトなど、何にでも合う味わい深い万能ジャム。ローストビーフなどお肉にも合います。