

告 広

いしかりしんぼ

さくらんぼのコンフィチュール

コンフィチュールって何？難しそう...と思っただ方はご安心を。実はジャムのことです。さて、このジャムと意外に相性が良いのが生ハムやチーズ。



生ハムはその塩加減がジャムの甘さと調和して絶妙。チーズも同様で、カマンベールチーズやグーデンのあるブルーチーズもよく合います。

作り方

- ① 鍋にサクランボと砂糖を入れ中火で煮る。この時、水分が出るまで時々木べらで混ぜる。
- ② アクを除きながら赤ワインを加え、吹きこぼれない程度の強火にする。
- ③ とうみがつきはじめたら強火にし、木べらで絶えずかき混ぜながら15～20分煮詰める。

材 料

- サクランボ(水門).....800g
- サクランボ(シャボレー).....200g
- ※サクランボはつると種を除いた重さです
- 上白糖またはグラニュー糖...250g
- 赤ワイン.....100cc～150cc
- ※砂糖や赤ワインはお好みの量でお楽しみください

【レシピ協力／浜益美味しんぼクラブ】
浜益の食材を生かしてよりおいしい食べ方を研究する農家主婦4人のサークル。