

野木町地産地消メニュー



130 キウイジャム



調理時間 60～80分

ぷちぷちとした食感と粗くつぶした果肉感を楽しめるキウイジャムです。

食材の旬
キウイフルーツ
10月～4月

【材料】

キウイフルーツ 1個
砂糖 大さじ2
レモン汁 小さじ1/2

【作り方】

- ①キウイフルーツは皮をむき、みじん切りにする。
- ② 耐熱のボウルに①を入れ、砂糖とレモン汁を加え混ぜる。
- ③ ラップをして、電子レンジ(500W 3分)加熱する。いったん取り出し、アクを取り、ラップをせずに電子レンジ(500W 2分)で加熱する。

～ひとくちメモ～

緑色のキウイを使用していますが、ゴールドキウイでもお作りいただけます！