

グレープフルーツのコンフィチュール カルダモンの香り

材 料

	グレープフルーツ	1個
	砂糖	80g
	はちみつ	小さじ1
A	粉寒天	小さじ1/3
	砂糖	小さじ1
	カルダモン(粉末)	小さじ1/2

<使用製品> パイレックス クリアシール

作り方

- ① グレープフルーツは皮をむき、小房にしておく。
残りで果汁も絞り出しておき、一緒にパイレックス クリアシールに入れておく。
- ② ①に砂糖とはちみつを加えて、ゴムべらで混ぜ、蓋をし、タブをずらして600wの電子レンジで8分加熱しておく。
- ③ 蓋を取り、合わせておいたAを加えてよく混ぜておき、600wの電子レンジで蓋をせずに、更に5～6分加熱し、レンジから取り出して、よく混ぜておく。
とろみは冷めるとついてくるので、少しシャバシャバでもよい。
- ④ ③に香りづけにカルダモンを加える。
- ⑤ 十分に冷ましてから、ビンに入れて冷まして出来上がり。

