



## 。。。電子レンジで簡単

### イチゴジャムを作る!!。。。

#### 《材料》

イチゴ。。。1パック(約300g)

砂糖。。。80~100g

レモン。。。少々

#### 《作り方》

- ① イチゴはきれいに洗いヘタをとる。  
大きいイチゴは $\frac{1}{2}$ ~ $\frac{1}{4}$ に切る
- ② 耐熱ボウルに水をとったイチゴ、砂糖、レモン汁を  
まぶして30分おく(イチゴから水分が出る)
- ③ 電子レンジ600Wで5分加熱する
- ④ フクをとってから、さらに10分加熱する

#### 《ポイント》

- ・イチゴはふきこぼれやすいのでボウルは少し大きめの物を使いましょう。
- ・加熱を2回に分けて行なうのが、ふきこぼれないためのコツです。
- ・加熱中にフクが出ます。フクをすくい取るのがきれいなジャムにするコツです。
- ・ジャムは必ず冷蔵庫に保存し早めに食べて下さい。
- ・固さは加熱時間で調整できます。  
時間がたつとだんだんとろみが出てきます。

