

鬼ゆずのワイン煮

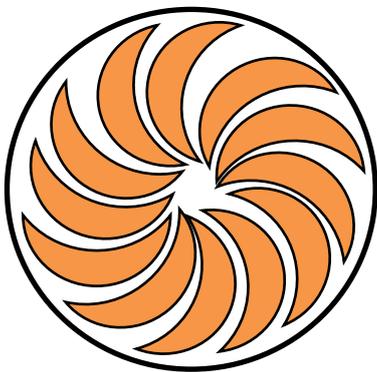


材料

鬼ゆず	1kg
砂糖	750g (お好みで調整してください)
赤ワイン	160cc

作り方

- ① 鬼ゆずをくし形8等分に切って中身を取り除き(綿と外皮の部分を使う)、大鍋で落とし蓋をして20分位ゆがき(水分が少なくなったら湯を足しながら)、そのまま1晩置く。
- ② 鬼ゆずをザルにあげ、90分位水を切る。
- ③ 砂糖と赤ワインを大鍋に入れ、焦げないように溶かす。その中に鬼ゆずを入れ、少し混ぜて弱火で30分~1時間位煮て冷ます。



← 大鍋に鬼ゆずを放射状に並べて煮る

- ④ 冷めたら鬼ゆずを裏返して、焦げないように弱火で30分煮詰め、完全に冷めるまで置く。
- ⑤ 煮汁がほとんどなくなるまで④の工程を繰り返して出来上がり。

