

ー おにゆずのワイン煮

《材料》

- ゆず … 1Kg
- さとう … 800g
- ワイン … 150cc

《作り方》

- ① ゆずをくし型8等分に切り中身を取り、20分くらいゆがきそのまま1晩置く。
- ② 1晩置いたゆずをざるにあげ、鍋に水を入れゆずを入れ1日位水がきれいになるまで数回水を替える。
- ③ ゆずをザルにあげ、2時間位水を切る。
- ④ さとうとワインを鍋に入れこがさないように溶かす。その中にゆずを入れ、少し混ぜて弱火で1時間位炊き冷ます。
- ⑤ 冷めたら火にかけ焦げないように弱火で煮る。10分~20分煮て火を止めて冷めるまで置く。冷めたら、また弱火で煮て、10分~20分煮つめる。煮汁がほとんどなくなるまでこれを繰り返す。時々上下を返す。