

柿バタージャム

～完熟柿の濃厚ジャム～

材料（作りやすい分量）



柿（種、皮除く）	正味 350g 位
グラニュー糖	約 100g
レモン果汁	小さじ 1～2
ラム酒（お好みで）	小さじ 1
有塩バター	85g

作り方

- 1) 柿の皮、種を除き、粗みじん切りにする。（すりおろしても良いです）
- 2) (1)の柿を鍋に入れ、グラニュー糖、レモン果汁、ラム酒を入れる。弱火にかけながらよく混ぜる。
- 3) 全体にとろみがでて（少しゆるめでも大丈夫です）、プツプツと煮立ってきたら、火を止め、バターを入れて丁寧に混ぜ合わせる。
- 4) 粗熱が取れたら、煮沸した瓶などに入れ冷蔵庫で保管する。（保存は2週間くらいが目安です）

※柿の甘さによって、グラニュー糖の量を調節してください。