

フルーツジャムのサブレスンド



材料

- グレープフルーツジャム
ピンクグレープフルーツ 2個
グラニュー糖 160g
レモン汁 大さじ2
- プラムジャム
プラム 6個
きび砂糖 100g
レモン汁 小さじ2
- ブルーベリージャム
ブルーベリー 250g
きび砂糖 100g
レモン汁 小さじ1
塩 ひとつまみ
+
おやつキング サブレ



できあがったジャムをガラスビンに保存する場合は、あらかじめ煮沸消毒したビンを使用する。

● グレープフルーツジャム

グレープフルーツの果肉のみを取り出し、鍋に入れ、砂糖をまぶして軽く混ぜ、5分ほどおく。
水分が出てきたら、レモン汁を加え火にかける。
あくが出たら取り除き、中～弱火で15～20分煮つめる。

● プラムジャム

プラムは洗って水気をふきとり、種をとって1～2cmの角切りにする。
鍋に入れ、砂糖をまぶして軽く混ぜ、5分ほどおき、水分が出てきたら、レモン汁を加え火にかける。
あくが出たら取り除き、中～弱火で15～20分煮つめる。

● ブルーベリージャム

ブルーベリーを洗い、水気をきって鍋に入れ、火にかける。
かき混ぜながら、実がやわらかくなるまで火を通す。(焦げないように注意)
実がやわらかくなったら、砂糖、レモン汁を加え、あくを取りながら15～20分煮つめ、最後に塩をひとつまみ加える。

お好みで、サワークリーム、クリームチーズ、ミント、ディルなどを3種のジャムといっしょに、サブレではさむ。

