



“甘酸っぱさをプラス” 角切りりんごのポンジャム

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

ついそのまま食べてしまいたくなる、角切りりんごとポンジュースのジャム。
朝食のパンはもちろん、アイスクリームやヨーグルトなどにもよく合います。



作って *Eating!*
食べてみました。

果肉感のある角切りりんごとポンジュースのコンビネーションは格別。2つの果物の甘酸っぱさが調和して、贅沢な風味が広がります。クリームチーズと一緒にのせて食べると、さらに美味しいです。

▶ 作り方

1. りんごの皮を剥き、芯を除いて1cm角に切る。
2. 厚手の鍋にりんごとレモン汁を加え、蓋をして中火で煮込む。りんごに火が通ったら砂糖を加え、弱火でかき混ぜながら煮る。
3. 沸々と煮えたら、ポンジュース150mlを入れ、かき混ぜながら弱火で30分煮る。その後、残りのポンジュースを加え、約1分程度煮込む。
4. 容器に入れて、できあがり。

▶ 材料(作りやすい分量)

りんご…………… 2個
レモン汁…………… 1/2個分
砂糖…………… 130g
ポンジュース…………… 200ml

▶ 一口メモ

グラニュー糖を使うと、甘さが上品となり、つやも出やすくなります。

