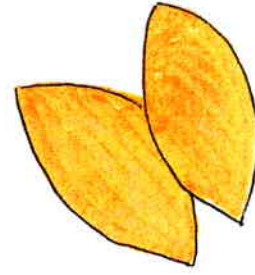


オレンジピールの作り方

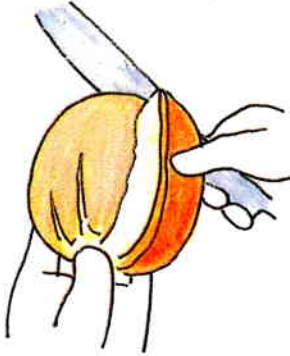
材料

オレンジの皮 (夏みかん、レモンなどでも良い)... 200g
塩... 小さじ1
砂糖... 200g
水... 100cc
グラニュー糖... 適量

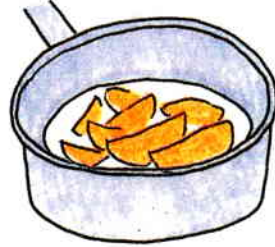


作り方

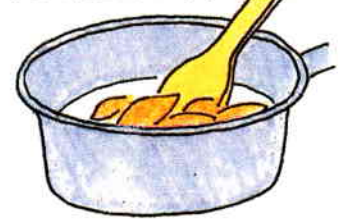
- ① オレンジの皮は、白い部分をあまり取らないで薄くむく。5センチ位の長さに切る。



- ② 鍋に皮が充分浸るくらいの水と塩小さじ1を入れ、蓋をして15分程沸騰させてお湯を捨て、苦味をとる。冷たい水をオレンジの皮にさっと流す。



- ③ 別の鍋に砂糖と水を入れ、沸騰したら水気を切ったオレンジの皮を入れる。皮に透明感がでてくるまで焦げないように時々かきまぜながら弱火で40~50分蓋をせずに煮る。



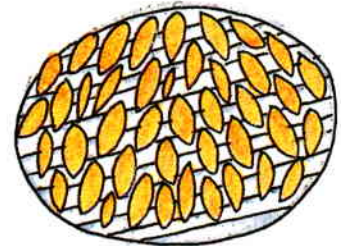
- ④ あまり煮詰めすぎると焦げ付いたりくっ付いたりするので煮汁が残っているうちに火を止める。



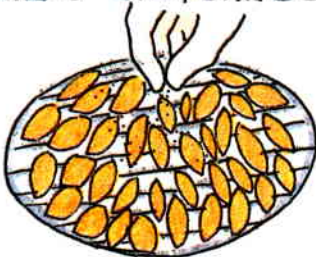
- ⑤ オレンジピールを取り出して水分をよく切る。煮汁は水で薄めて飲んだり、ヨーグルトにかけてもおいしい。



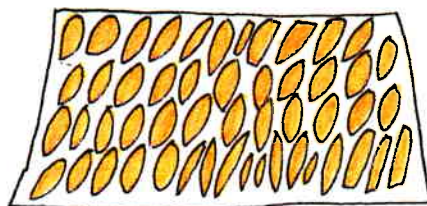
- ⑥ ケーキラやざるなどに重ならないように広げて乾かす。



- ⑦ 充分乾いたらグラニュー糖をまぶす。濡れているとグラニュー糖が溶けてしまうので、その場合はもっと乾燥させる。



- ⑧ オフシートに広げて再び乾燥させる。硬く乾燥させた方が保存がきく。



- ♡ 密閉のできるガラスびんにオレンジピール、グラニュー糖と層にして入れて保存する。冷蔵庫に入れると硬くなるのでフルーツケーキなどに使う時はオレンジキュールやラム酒に浸して柔らかくして使う。