

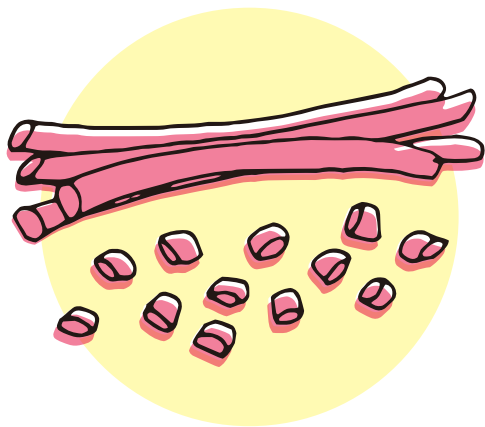
ルバーブジャムのつくりかた



材料

ルバーブ (500g)、砂糖 (150g)、レモン汁 (2杯)

- ① ルバーブを1cm幅にカットする。



- ② 鍋にルバーブ、砂糖、レモン汁を入れて混ぜ、水分がでるまで30分程おく。



- ③ 鍋を中火で熱し、煮立ったら弱火にしてアクを取り除く。



- ④ たまにかき回しながら20分程、なめらかになるまで煮込む。



- ⑤ ルバーブの形がくずれて水分がなくなったらできあがり!



完成!

スコーンや
ヨーグルトに
添えると
GOOD!

